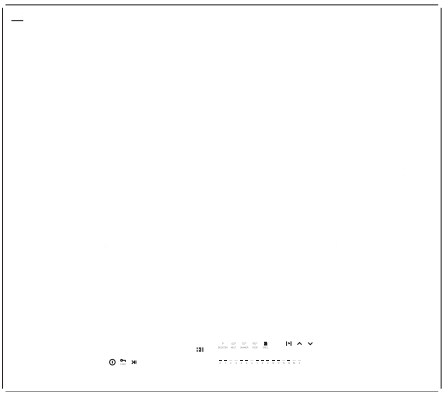


PGX4VI542FTB4SACUUt

KMI 772 660 E

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(F) MODE D'EMPLOI
(EN) INSTRUCTION MANUAL
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-HOB-2251 / 9520133
(11.2026 / v5)

DE
GRUNDINFORMATIONEN 3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4
BESCHREIBUNG DES GERÄTES 9
INSTALLATION 10
BEDIENUNG 16
PRAKTISCHE HINWEISE 28
REINIGUNG UND WARTUNG 29
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN 31
TECHNISCHE DATEN 33
FR
INFORMATIONS GÉNÉRALES 34
CONSEILS DE SÉCURITÉ 35
DESCRIPTION DU PRODUIT 40
UTILISATION 47
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 60
ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE 62
DONNEES TECHNIQUES 64
EN
BASIC INFORMATION 65
SAFETY INSTRUCTIONS 66
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 71
INSTALLATION 72
OPERATION 78
PRACTICAL EVERYDAY TIPS 90
CLEANING AND MAINTENANCE 91
TROUBLESHOOTING 93
SPECIFICATION 95
NL
BASISINFORMATIE 96
AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK 97
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 102
INSTALLATIE 103
BEDIENING 109
PRAKTISCHE TIPS 121
REINIGING EN ONDERHOUD 122
HANDELWIJZE BIJ STORINGEN 124
TECHNISCHE GEGEVENS 126

GRUNDINFORMATIONEN

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.
Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!
Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen.
Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt.
Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- *Niederspannungsrichtlinie* **2014/35/EC**,
- *Elektromagnetische Verträglichkeit* **2014/30/EC**,
- *ErP Richtlinie* **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt ***die Konformitätserklärung*** *vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.*

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H" und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmeanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

•Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

•Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

•Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

•Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.
Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

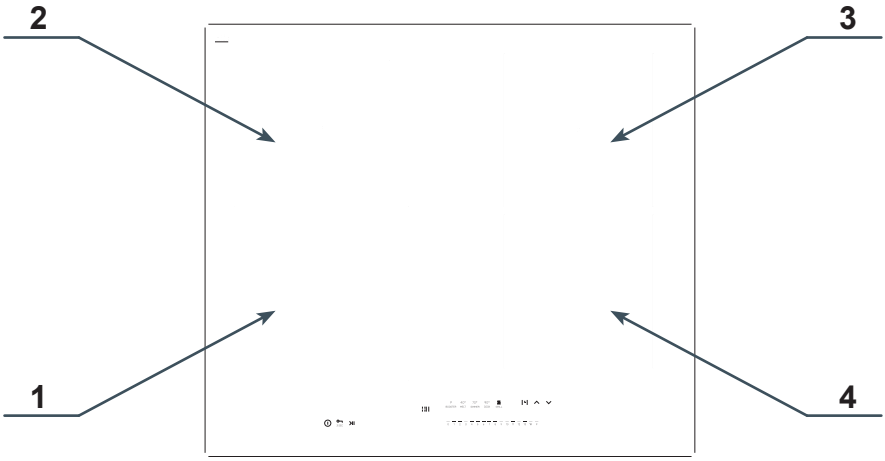
Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2012/19/UE** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.



Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

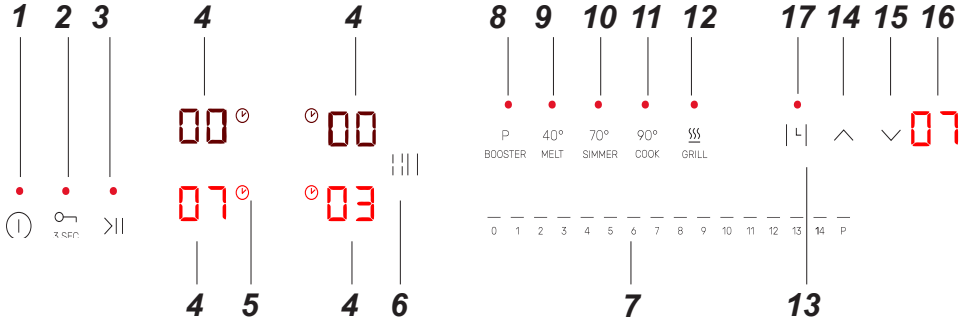
BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Beschreibung des Kochfeldes



1. Induktionskochzone Power Booster Ø 210 (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster Ø 160 (hinten links)
3 Induktionskochzone Booster Ø 180 (hinten rechts)
4. Induktionskochzone Booster Ø 180 (vorne rechts)

Bedienfeld



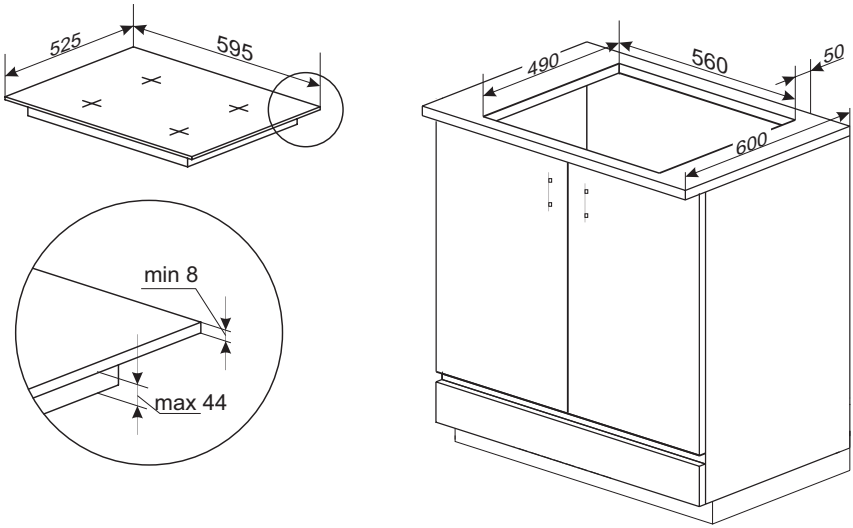
1.Ein-/Ausschaltsensor des Kochfelds
2.Sensor der Bedienfeldsperre
3.Sensor der Pausenfunktion
4.Kochzonenanzeige / -sensor
5.Symbol der aktiven Timerfunktion
6.Sensor der Brückenfunktion
7.Sensor für die Leistungswahl – Schiebe-regler
8.Booster-Sensor
9.Temperaturprogramm 40˚
10.Temperaturprogramm 70˚
11.Temperaturprogramm 90˚
12.Temperaturprogramm Grill
13.Sensor zur Aktivierung der Timerfunktion
14.Timersensor – Verlängerung der Zeit
15.Timersensor – Verkürzung der Zeit
16.Timeranzeige
17.LED zur Anzeige des aktiven Minuten-zählers

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

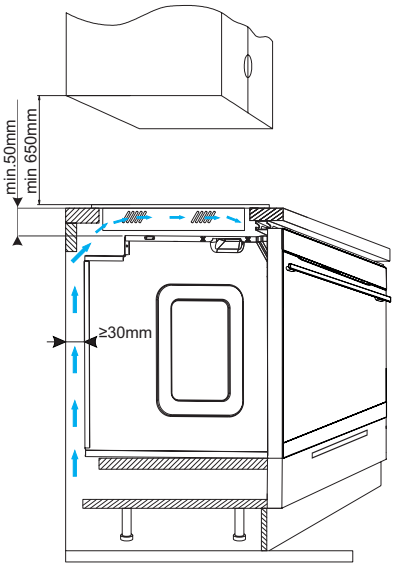
- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.

1

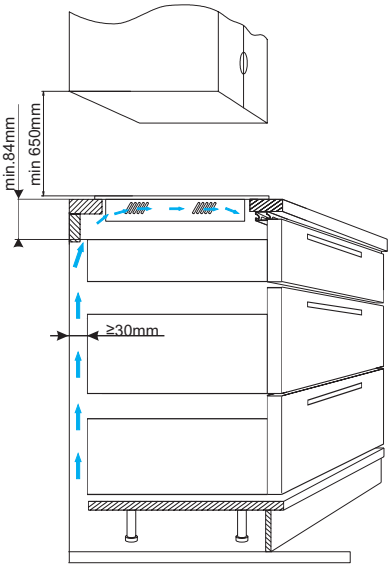


INSTALLATION

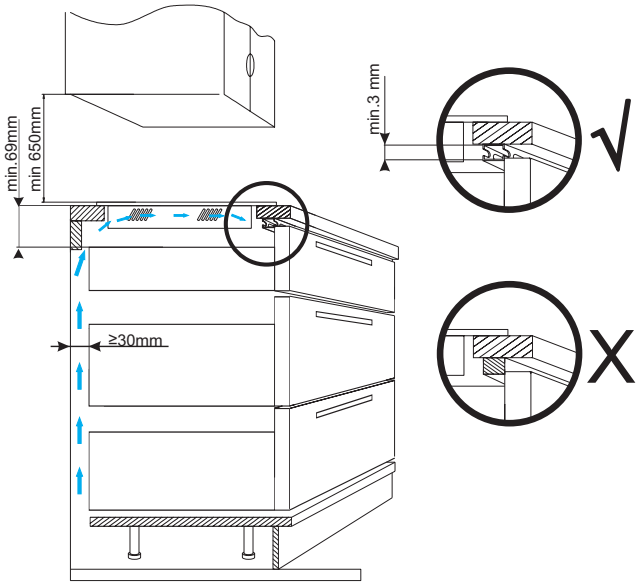
Varianten 1



Varianten 2



Varianten 3

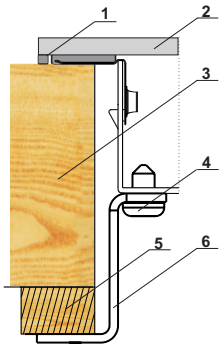


Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

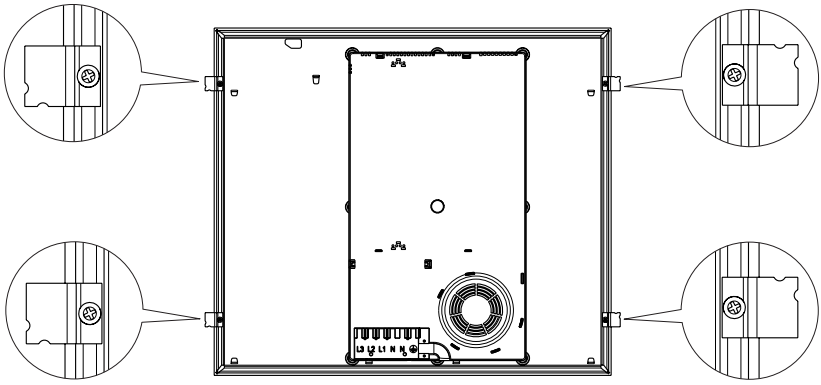
INSTALLATION

Installation des Kochfeldes - Halterung

- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt. Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.
- Uporabite vijake z največjim navojem 15 mm.



1.Dichtung
2.Kochfeld
3.Küchenplatte
4.Schraube
5.Holzstück
6.Halterung



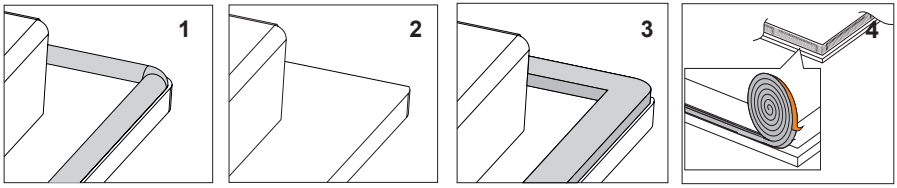
Je nach Dicke der Arbeitsplatte verwenden Sie bitte Holzklötze in entsprechender Stärke.

Kochplatte / Arbeitsplatte	38 mm	28 mm	12 mm
Dicke	9 mm	19 mm	35 mm

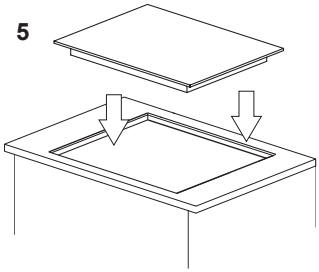
INSTALLATION

Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1).
Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen:
Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2).
Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.



Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).

INSTALLATION

Gerät elektrisch anschließen

Achtung!
Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Eingriffe und Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweise für den Installateur

Das Kochfeld ist mit einer Klemmleiste ausgerüstet, welche die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art der Stromversorgung ermöglicht.
Die Klemmleiste ermöglicht folgende Verbindungen:

- einphasig 220-240V ~
- zweiphasig 380-415V 2N ~

Das Kochfeld kann auch an eine entsprechende Stromversorgung durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden.
Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Geräteabdeckung angebracht. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach der Entfernung des Deckels des Klemmkastens möglich.
Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken.

Achtung!
Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen ⏚ markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld versorgt wird, muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung und neben der Absicherung des Stromnetzes mit einem entsprechenden Schalter ausgestattet werden, der die Abschaltung der Stromzufuhr zum ganzen Gerät im Falle von eventuellen Störungen ermöglicht.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.
Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

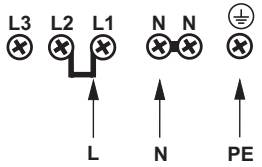
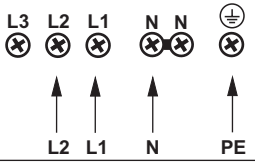
Hinweis. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die “Bescheinigung über den Anschluss des Gerätes ans Stromnetz" auszuhändigen (Das Formular gibt es im Garantieschein). Nach dem erfolgten Anschluss hat der Installateur auch die Information über die Art des ausgeführten Anschlusses anzubringen:

- einphasiger, zweiphasiger oder dreiphasiger Anschluss,

- Querschnitt des Anschlusskabels,

- Art der eingesetzten Sicherung (Art der Sicherung).

PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE
Achtung! Gefährliche Spannung

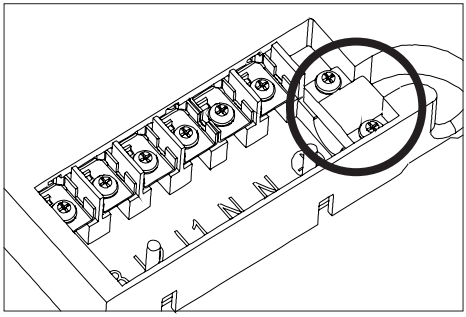
	Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werdem.			Typ / Leitungsquerschnitt	Sicherung
1	1-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240 50/60 Hz. Klemme L2 mit einer Brücke mit Klemme L1 verbinden. Den Phasendraht an der Klemme L1 festziehen. Neutralleiter an N. Den Schutzleiter an die Klemme ⏚ anschrauben.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	2-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240/380-415 50/60 Hz. Die Phasendrähte an die Klemmen L1 und L2 anschrauben. Neutralleiter an N. Den Schutzleiter an die Klemme ⏚ anschrauben.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5 mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= Klemme des Nullleiters, ⏚= Klemme des Schutzleiters					

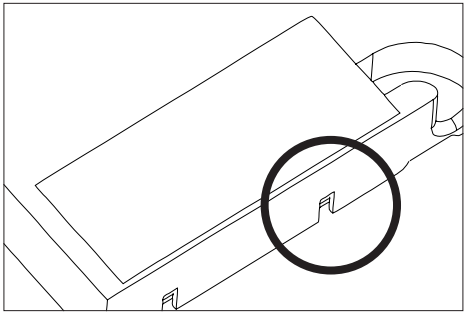
* Die Klemmen N-N sind intern verbunden und müssen daher nicht mehr überbrückt werden.

Die Verpackung enthält eine Reihe von Komponenten, die für den korrekten Anschluss des Produkts an die Elektroinstallation erforderlich sind. Die Verwendung der mitgelieferten Komponenten ist für den korrekten Betrieb des Produkts unerlässlich. Das Set enthält: Zugentlastung, Brücke, 2 Schrauben und Anschlussabdeckung.

Für die korrekte Montage der Zugentlastung müssen die mitgelieferten Schrauben verwendet werden.

Ein charakteristischen Klicken des Befestigungselements signalisiert, dass die Anschlussabdeckung richtig eingerastet ist.





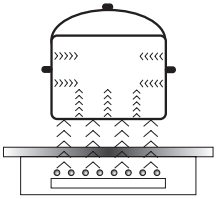
Um die Abdeckung zu entfernen, hebeln Sie die Befestigungen mit einem Schraubenzieher auf, bis die Abdeckung abspringt.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Geräts befindliche Spule.
Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.
Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:
- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.
- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.
Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.

Schutzeinrichtungen:
Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.
Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.
Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.
Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.

Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.
Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.
Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

BEDIENUNG

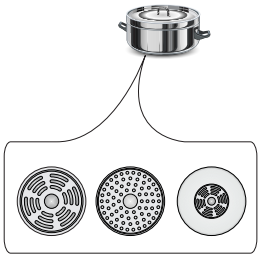
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



Charakteristik des Kochgeschirrs.

- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten.Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**



- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiumelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektektion des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend gerigeren Durchmesser ausprobiert wird.

BEDIENUNG

Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden, das aus folgenden Werkstoffen hergestellt ist:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- spezielles Kochgeschirr aus nichtrostendem Stahl zum Kochen mit Induktion.

Kennzeichnung am Kochgeschirr	 **Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.**
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt
Nichtrostender Stahl	Der Topf wird nicht erkannt.
	Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen	Hohe Leistungsfähigkeit
	Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.
Emaillierter Stahl	Hohe Leistungsfähigkeit
	Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.
Glas	Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt.

Mindestgröße des Kochgeschirrs für das Kochfeld:

Durchmesser des Kochfelds	Mindestdurchmesser für Kochgeschirrböden aus emailliertem Stahl
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Für Kochgeschirr aus einem anderen Material als emailliertem Stahl können andere Mindestdurchmesser gelten.

Power Management

Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung des Demomodus und die Begrenzung der maximalen Gesamtleistung des Induktionskochfelds auf einen der folgenden Werte: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (Höchstleistung).

Die maximale Leistung kann vom Benutzer nur innerhalb von 5 Minuten nach dem Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz gewählt werden. Um zur Leistungsauswahl zu gelangen, halten Sie nach dem Einschalten des Kochfelds mit dem Sensor ⏻ 3 Sekunden lang den Sensor ⏯ und den Sensor 🕒 gedrückt.

Die doppelte Timeranzeige zeigt die zuvor gewählte Einstellung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, die Standardeinstellung von 7,35 kW im Format „74“ an. Mit den Sensoren ⏶ und ⏷ kann der Benutzer zwischen den verschiedenen Einstellungen wechseln: Nach der Wahl der gewünschten Einstellung muss der Benutzer die Wahl innerhalb von 10 Sekunden bestätigen, indem er den Sensor 🕒 3 Sekunden lang gedrückt hält.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Die Auswahl wird durch mehrmaliges Blinken der gewählten Einstellung und ein Tonsignal bestätigt, gefolgt vom Ausschalten des Bedienfelds. Ab diesem Moment arbeitet das Kochfeld mit der vom Benutzer gewählten maximalen Gesamtleistung.

Wenn der Benutzer die Auswahl nicht bestätigt, schaltet sich das Bedienfeld 10 Sekunden nach der Auswahl der Leistung aus und das Kochfeld arbeitet mit der zuletzt bestätigten Leistung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, mit der Standardleistung von 7,35 kW.

Bei der Einstellung der Leistung der einzelnen Kochzonen kontrolliert die Power Management-Funktion, dass die gewählte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden blockiert und sind für den Benutzer unzugänglich.

Die Power Management-Funktion kann das Einschalten einer Kochzone verhindern, wenn ihre Leistung die gewählte Höchstleistung überschreiten würde.

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Nach dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld verfügt über elektronische Sensoren. Um sie zu benutzen, müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jedes Einschalten von Sensoren wird akustisch signalisiert.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoren des Bedienfelds. Achten Sie beim Kochen besonders darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochzone hinausragt. Wenn das Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht oder es vollständig abdeckt, wird die Sicherheitsfunktion ausgelöst und das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld einschalten



Halten Sie den Ein-/Aus-Sensor ⏻ mindestens 3 Sekunden lang mit dem Finger gedrückt. Das Kochfeld signalisiert den korrekten Betrieb (Aktivität) mit der Anzeige „00“ bei den Kochzonen.

Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden ab dem Einschalten des Kochfelds nicht die Leistung der Kochzone einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ ein.
- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Anzeige 8.8. für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „00” an. Das bedeutet, dass die Kochzone aktiv ist und die Leistung eingestellt werden kann.

Falls sich beim Einschalten zwei oder mehr Kochgefäße auf dem Kochfeld befinden, aktiviert das Kochfeld die Kochzone nicht automatisch. Berühren Sie die Anzeige 8. 8. für die betreffenden Kochzonen.

- Fahren Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Sensor für die Leistungsauswahl, um die entsprechende Leistung der Kochzone auszuwählen (die Anzeige zeigt die ausgewählte Leistung an).
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.

Die Funktion der automatischen Aktivierung einer Kochzone nach dem Abstellen eines Kochgeschirrs ist nur für das erste Kochgeschirr, das auf das Kochfeld gestellt wird, aktiv.

BEDIENUNG

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:
- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ aus.
- Halten Sie die Anzeige 8.8. 3 Sekunden gedrückt.
- Aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den Leistungswahlsensor mit dem Finger berühren und ihn nach links bewegen, um die Leistungsstufe auf „00“ zu reduzieren.

Ausschalten des ganzen Kochfelds

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ aus.

Wenn die Kochzone heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe „H“ oder „h“ – das Symbol für die Restwärme. Eine Beschreibung des Symbols finden Sie weiter unten in der Anleitung.

Booster-Funktion „P”

Die Booster-Funktion erhöht die Leistung der Kochzone Ø 180 mm von 1600 W auf 2500 W, der Kochzone Ø 210 von 2000 W auf 3000 W, der Kochzone Ø 160 von 1400 W auf 2100 W und der
Brückenzonen von 3000 W auf 3700 W.
- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Der Topf wird automatisch erkannt und die Anzeige 8.8. für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „00“ an.
- Die Booster-Funktion wird durch Drücken des Sensors oder mit Hilfe des Leistungsänderungssensors (Schieberegler) aktiviert. In der Anzeige erscheint der Buchstabe „P“-

Ausschalten der Booster-Funktion:
- Verringern Sie die Leistung der Kochzone mit aktivierter Booster-Funktion, indem Sie mit dem Finger über den Leistungsänderungssensor (Schieberegler) fahren oder den Booster-Sensor drücken.

Die Betriebsdauer der Booster-Funktion ist auf 5 Minuten begrenzt. Nach dieser Zeit wird die Kochzonenleistung auf 14 (Nennleistung) eingestellt.
Diese Funktion kann auch auf Nennleistung umschalten, wenn die Heizelemente oder die Elektronik eine Grenztemperatur erreichen.
Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, wenn die Temperatur der Heizelemente auf eine sichere Temperatur gesunken ist. Die Funktion schaltet sich nicht automatisch ein.
Wenn Sie den Topf bei laufender Booster-Funktion von der Kochzone nehmen, wird die Betriebsdauer von 5 Minuten nicht unterbrochen.

Die Booster-Funktion kann für zwei Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden, d.h. für eine der linken Kochzonen und eine der rechten Kochzonen. Die Booster-Funktion kann nicht aktiviert werden, wenn sie bereits für eine andere Kochzone auf derselben Seite des Kochfelds eingeschaltet ist.

Bedienfeldsperre

Mit dieser Sperrfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, so dass sie zum Beispiel von Kindern oder bei der Reinigung nicht versehentlich betätigt werden kann. Die Kindersicherung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Um die Sperre ein- oder auszuschalten, halten Sie den Sensor 🔒 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Sperre aktiviert ist, leuchtet die LED neben dem Sensor 🔒.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet und gesperrt ist, können Sie es durch Berühren des Sensors ⏻ sofort ausschalten.

Durch das Trennen des Kochfelds vom Stromnetz wird die Sperre des Kochfelds ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige „h“, „H”



Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Temperatur der Glasplatte höher als 60°C* ist, erscheint in der Anzeige für die betreffende Kochzone das Symbol „H“.

Wenn die Temperatur der Glasplatte zwischen 45°C* und 60°C*) beträgt, erscheint in der Kochzonenanzeige das Symbol „h“ (geringe Restwärme).

* Die Temperaturangaben sind ungefähre Werte.

Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Bei einer Unterbrechung in der Stromversorgung geht die Restwärmeanzeige „H“ oder „h“ nicht wieder an. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!

BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Betriebszeitbegrenzung für jede der Kochzonen ausgestattet.

Die maximale Betriebsdauer wird individuell, je nach Leistungsniveau beim Kochen, eingestellt. Wenn Sie nur ein Leistungsniveau für eine längere Kochzeit nutzen, wird die maximale Betriebsdauer gemäß der folgenden Tabelle begrenzt:

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, schaltet sich die Induktionskochzone automatisch aus und in der Anzeige für die Zone erscheint das Symbol für die Restwärme. Die maximale Betriebsdauer betrifft jeweils eine einzelne Zone.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	8 Std.
5	5 Std.
6	5 Std.
7	5 Std.
8	5 Std.
9	1,5 Std.
10	1,5 Std.
11	1,5 Std.
12	1,5 Std.
13	1,5 Std.
14	1,5 Std.
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grill	60 min

Timer-Funktion

Die Uhr erleichtert das Kochen, denn sie ermöglicht das Programmieren der Betriebsdauer der Kochzonen.
Die Timer-Funktion kann nur während des Kochens eingeschaltet werden (bei einer Heizleistung von über „0“). Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig eingesetzt werden. Die maximale Betriebsdauer beträgt 99 Minuten (jede Minute).
Einstellen der Timer-Funktion:

- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, stellen Sie die Heizleistung ein.
- Der Timer wird aktiviert, indem Sie den Timer-Sensor drücken und gedrückt halten, bis ein Piepton ertönt. In der Anzeige erscheinen die Ziffern „00“.
- Mit dem Sensor wird die Zeit verringert und mit dem Sensor erhöht.

Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Denken Sie daran, dass Sie die Timer-Funktion für jede Kochzone programmieren können.

Wenn Sie mehr als einen Zeitraum in der Uhranzeige programmieren, wird der jeweils kürzeste Zeitraum angezeigt.

Die programmierte Kochdauer kann beim Kochen jederzeit geändert werden. Wählen Sie dazu während des Kochens die Kochzone aus, für die Sie die Zeit ändern möchten, d.h. aktivieren Sie sie mit der Anzeige 8.8., berühren Sie dann ⏲ und ändern Sie die Zeit wie in der Beschreibung zur Einstellung des Timers beschrieben.

Wenn die programmierte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können ihn ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Nach 30 Sekunden schaltet sich der Signalton automatisch ab.
Wenn Sie den Timer früher ausschalten möchten, aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den entsprechenden Sensor berühren (die Betriebsanzeige blinkt), und löschen Sie dann die Timer-Einstellung, indem Sie einen der folgenden Schritte ausführen:

- berühren und halten Sie den Timersensor ⏲;
- verringern Sie mit dem Sensor ⌄ die Zeit auf „00";
- halten Sie gleichzeitig die Sensoren ⌃ und ⌄.

Wenn Sie den Timer früher ausschalten möchten, aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie die Anzeige für die Kochzone 8.8. berühren (die Betriebsanzeige blinkt), und berühren und halten Sie dann 3 Sekunden lang die Timeranzeige ⏲ oder aktivieren Sie die gewünschte Kochzone mit der Anzeige 8.8., berühren Sie dann ⏲ und stellen Sie die Zeit mit dem Sensor ⌄ auf „00".
Eine weitere Möglichkeit, die Einstellung zu löschen, besteht darin, die Sensoren ⌃ und den Sensor ⌄ gleichzeitig 2 Sekunden lang zu halten.

Minutenzähler

Der Minutenzähler dient zum Herunterzählen der programmierten Zeit. Die Funktion dient nicht zum Steuern der Kochzonen.

Einstellen des Minutenzählers:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie den Sensor ⏲ und stellen Sie Zeit des Minutenzählers mit den Sensoren ⌄ zum Verkürzen der Zeit und ⌃ zum Verlängern der Zeit ein.

ℹ Sie können die programmierte Zeit jederzeit ändern. Benutzen Sie dazu den Sensor ⏲ und anschließend die Sensoren ⌃ oder ⌄.

Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können ihn ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Nach 30 Sekunden schaltet sich der Signalton automatisch ab.

ℹ Wenn Sie den Minutenzähler früher ausschalten möchten, benutzen Sie dazu den Sensor ⏲ und berühren und halten Sie dann den Sensor ⌄ und verringern Sie die Zeit auf „00", oder berühren und halten Sie gleichzeitig den Sensor zur Verlängerung der Zeit ⌃ und den Sensor zur Verkürzung der Zeit ⌄.

Pausenfunktion

Mit dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfelds jederzeit unterbrochen und dann ohne Verlust der Einstellungen fortgesetzt werden.
Um die Pausenfunktion einzuschalten, muss bereits mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

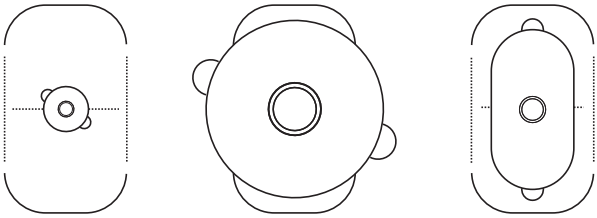
BEDIENUNG

Berühren Sie den Sensor . In allen Anzeigen der Kochzonen erscheint das Symbol .
Wenn die Kochzone heiß ist, blinkt das Symbol abwechselnd mit dem Buchstaben „H" oder „h", je nachdem wie hoch die Temperatur der Kochzone ist (Restwärmeanzeige).
Um die Pausenfunktion auszuschalten, drücken Sie erneut den Sensor . In den Anzeigen der Kochzonen erscheinen die Einstellungen, die vor dem Einschalten dieser Funktion programmiert wurden.

Die Pausenfunktion unterbricht die Zeitzählung des Timers.
Die Pausenfunktion unterbricht nicht die Zeitzählung des Minutenzählers.

Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können Sie 2 Kochzonen des Kochfelds als eine vergrößerte Kochzone steuern. Die Brückenfunktion ist sehr praktisch, wenn Sie in großem Kochgeschirr wie einem Bräter kochen möchten.



Einschalten der Brückenfunktion:
- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Stellen Sie den Bräter oder ähnliches Kochgeschirr auf die rechte Kochzone – das Kochgeschirr muss beide Kochzonen abdecken.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Aktivierung der Brückenfunktion wird mit dem Symbol „ " signalisiert.

Wenn innerhalb von 15 Sekunden keine Leistung gewählt wird, wird die Brückenfunktion deaktiviert.

- Stellen Sie eine beliebige Heizleistung ein, indem Sie mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung fahren.

Nun können zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert werden.

Die Brückenfunktion kann jederzeit manuell ein- und ausgeschaltet werden.

Um die Brückenfunktion einzuschalten, berühren Sie den Sensor (**6**). In der oberen Anzeige leuchtet das Symbol „ " auf und in der unteren Anzeige erscheint die Ziffer „00". Fahren Sie dann mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung, um eine beliebige Heizleistung einzustellen.
Um die Brückenfunktion auszuschalten, berühren Sie den Sensor (**6**). In den Anzeigen leuchtet die Ziffer „00" auf.
Ab jetzt arbeiten die jeweiligen Kochzonen getrennt.

Programme zum Halten der Temperatur

Das Kochfeld bietet spezielle Programme, die es ermöglichen, bei einer bestimmten Temperatur zu kochen und dabei so wenig Energie wie möglich zu verbrauchen.
Es sind vier Programme verfügbar:

- 40 – Schmelzen. Ein Programm zum Schmelzen von Schokolade und Butter.
  Geben Sie Butter oder Schokolade in einen Topf mit Raumtemperatur und schalten Sie das Programm 40 ein.
- 70 – Aufwärmen. Ein Programm zum Aufwärmen von dickflüssigen Speisen wie Suppen oder Soßen.
  Stellen Sie den Topf mit der Speise auf eine Kochzone und schalten Sie das Programm 70 ein. Das Programm 70 wird mit einer Temperatur von 70 °C aktiviert.
- 90 – Aufwärmen/Kochen. Ein Programm zum Aufwärmen und Kochen von dünnflüssigen Speisen oder Wasser.
  Stellen Sie den Topf mit der Speise auf eine Kochzone und schalten Sie das Programm 90 ein. Das Programm 90 wird mit einer Temperatur von 90 °C aktiviert.
- Grill. Ein Programm zum Grillen, d. h. für Speisen, die hohe Temperaturen erfordern.
  Stellen Sie die Grillpfanne oder -platte auf die Kochzone und schalten Sie das Programm ein. Das Programm wird mit einer Temperatur von 200 °C aktiviert.

Einschalten eines Programms zum Halten der Temperatur.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
- Aktivieren Sie die Kochzone, auf der das Kochgeschirr steht.
- Schalten Sie das gewünschte Temperaturprogramm ein.

Die Temperaturwerte sind Richtwerte und können je nach Menge und Art des Garguts sowie nach Art des Kochgeschirrs variieren.

Dunstabzugshaube – Kopplung und Bedienung *

Um die kabellose Verbindung zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube zu aktivieren, halten Sie den Sensor für den Automatikmodus 3 Sekunden lang gedrückt. Über dem Sensor beginnt das Symbol ( ) zu blinken. Sobald das Kochfeld und die Dunstabzugshaube korrekt verbunden sind, leuchtet das Symbol ( ) dauerhaft.



Automatikmodus der Dunstabzugshaube – in diesem Modus wird die Ventilatorleistung der Dunstabzugshaube je nach Kochintensität automatisch angepasst. Um den Automatikmodus der Abzugshaube zu aktivieren, drücken Sie auf den Sensor .
Über dem Sensor leuchtet eine LED auf. Bitte beachten Sie, dass der Automatikmodus nur aktiviert werden kann, wenn das Kochfeld zuvor korrekt mit der Abzugshaube verbunden wurde.
Um den Automatikmodus auszuschalten, drücken Sie den Sensor ( ). Die LED über dem Sensor erlischt.
Mit den Sensoren ( ) und ( ) können Sie die Ventilatorleistung der Abzugshaube manuell steuern. Durch die Verwendung dieser Sensoren wird der Automatikmodus der Abzugshaube ausgeschaltet.

Für mindestens halbvolle Töpfe sollten Temperaturprogramme verwendet werden.
Auf kalten Kochzonen sollten Temperaturprogramme verwendet werden.

*je nach Modell

PRAKTISCHE HINWEISE

Tabelle mit Beispieleinstellungen des Kochfelds

FUNKTION	ANWENDUNG	SPEISE	ZEIT (MIN.)	PORTIONSGRÖSSE
Melt 40*	Schmelzen von Schokolade	Brownie / Schokoladenfondant	10	300 g
Melt 40*	Auftauen von Produkten	Nackensteak / Bigos	60	1 St. ca. 800 g
Melt 40*	Gärung von Hefeteig	Hefeteig	40	1 kg
Simmer 70*	Dünsten von Aufschnitt und Wurstwaren	Schweinebraten mit Gewürzen	60	1 kg
Simmer 70*	Vakuumgaren	Vakuumgegartes Hähnchenfilet	60	1 St. 200 g
Simmer 70*	Regenerierung / Halten der Temperatur	Gulaschsuppe	30	2 l
Simmer 70*	Aufwärmen	Milch für Frühstücksflocken	10	0,5 l
Cook 90*	Gesundes Frühstück	Haferflocken	20	0,5 l
Cook 90*	Suppe	Hühnerbrühe	150	4 l
Cook 90*	Kochen	Pochierte Eier	12	2 Eier l
Grill**	Grillen	Gegrilltes Steak – Entrecôte	6	1 St. 300 g
Grill**	Pfannengericht	Hähnchen mit Gemüse und Nudeln	8	1 Portion ca. 400 g
Grill**	Frittieren	Gemüse in Tempura	6	300 g

*Symbol abhängig vom Modell
**nicht für alle Modelle verfügbar

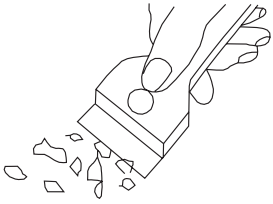
REINIGUNG UND WARTUNG

Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.

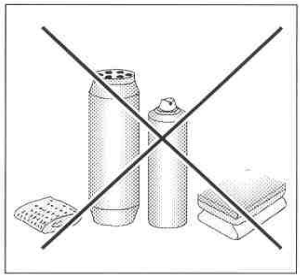
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit** feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes



Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Achtung!
Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!
Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technischen Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:
- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H”.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7.Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für 60 sekunden vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).
12. Das Erscheinen des Symbols E auf dem Display der Kochzone.	Messstörungen im Temperatursensor-Schaltkreis.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2 N
Nennleistung der Kochfelder:	
Modell:	KMI 772 660 E
Leistung der Induktionskochzonen:	7,35 kW
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone : Ø 160 mm	1400W
- Induktionskochzone : Ø 180 mm	1600W
- Induktionskochzone : Ø 210 mm	2000W
- Induktionskochzone Booster: Ø 160 mm	2100W
- Induktionskochzone Booster: Ø 180 mm	2500W
- Induktionskochzone Booster: Ø 210 mm	3000W
Maße [mm]:	595 x 525 x 50
Gewicht [kg]:	ca. 10,5

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	1

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Attention !
N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu le présent mode d'emploi.
L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à sa destination et peut s'avérer dangereuse.
Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension »* **2014/35/EC,**
- *directive « compatibilité électromagnétique »* **2014/30/EC,**
- *directive « ErP »* **2009/125/EC**,

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée CE *et est accompagné d'une* ***déclaration de conformité*** *destinée aux autorités de surveillance du marché.*

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensitives de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle„H" sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

ECONOMIES D'ENERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

●Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés
Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

●Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.
Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

●Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles".

●Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.
Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).
Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

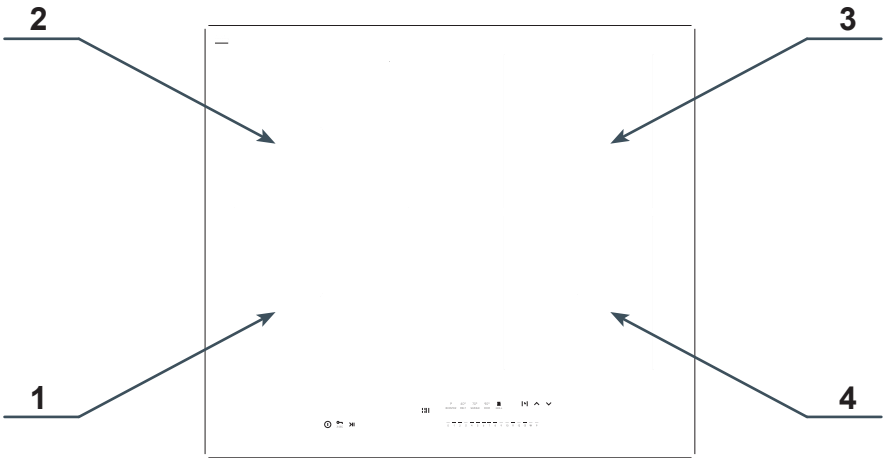
ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne **2012/19/UE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.



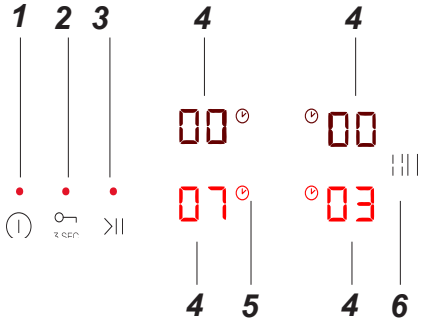
Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

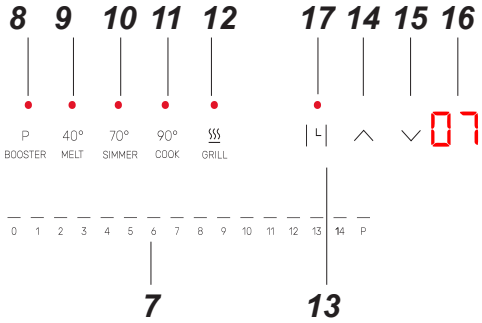
DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Foyer à induction Power Booster Ø 210 (avant gauche)
2. Foyer à induction Booster Ø 160 (arrière gauche)
3. Foyer à induction Booster Ø 180 (arrière droit)
4. Foyer à induction Booster Ø 180 (avant droit)

Panneau de commande





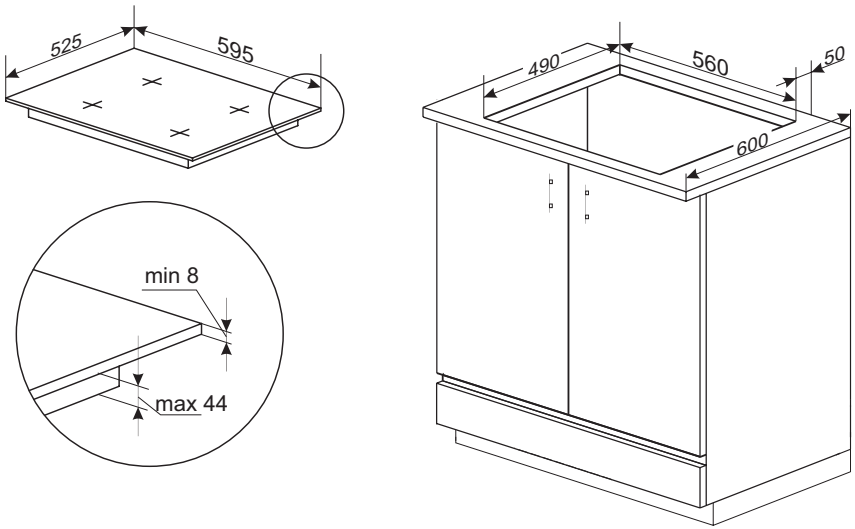
1.Touche sensitive marche/arrêt de la plaque
2.Touche sensitive de verrouillage du panneau de commande
3.Touche sensitive de la fonction Pause
4.Indicateur / touche sensitive du foyer
5.Symbole de la fonction Minuterie active
6.Touche sensitive de la fonction Bridge
7.Touche sensitive de la puissance - curseur
8.Touche sensitive de la fonction Booster
9.Programme température 40°
10.Programme température 70°
11.Programme température 90°
12.Programme température Grill
13.Touche sensitive d'activation de la fonction Minuterie
14.Touche sensitive de la Minuterie - prolongement
15.Touche sensitive de la Minuterie - réduction de la durée
16.Indicateur de la Minuterie
17.Témoin lumineux d'activation de la fonction de chronomètre

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque

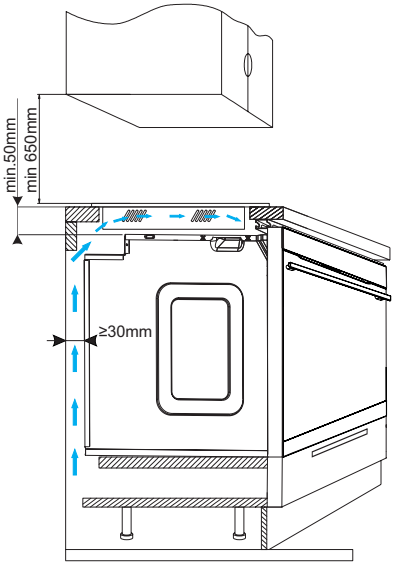
- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.

1

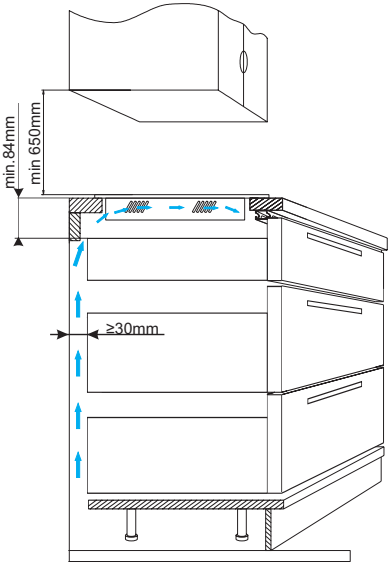


INSTALLATION

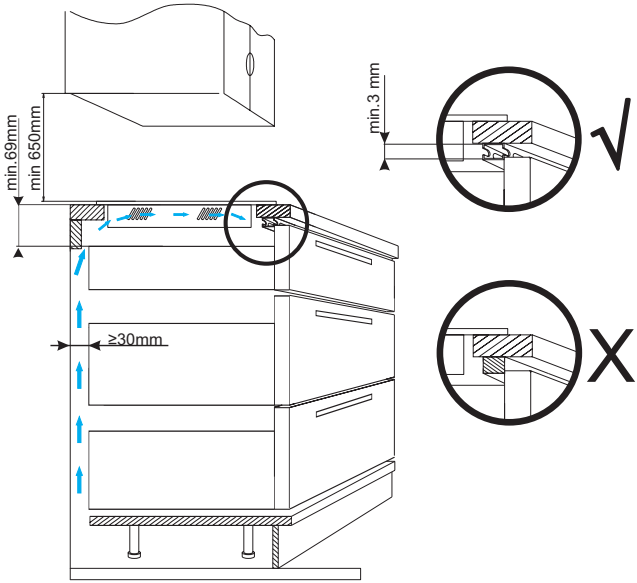
Variantes 1



Variantes 2



Variantes 3

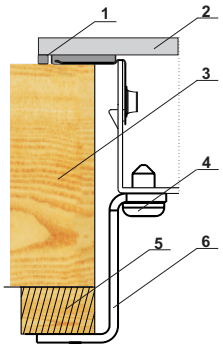


⚠ Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

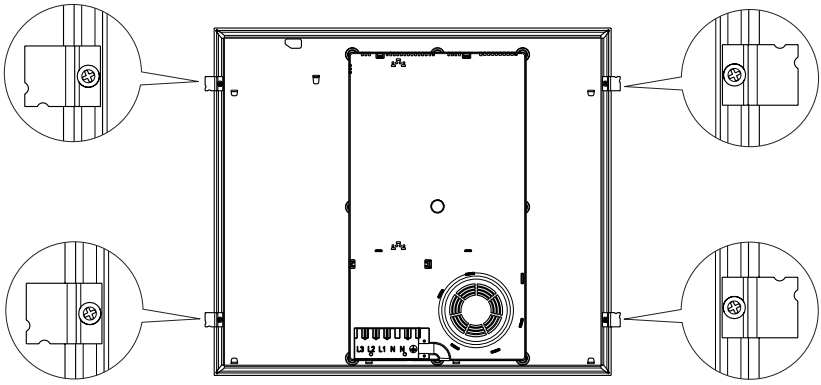
INSTALLATION

Installation de la plaque - crochet

- Vérifier si le joint recouvre la totalité de la bordure de la plaque. Par en dessous de la plaque, visser légèrement les crochets de fixation.
- Nettoyer le plateau, insérer la plaque dans l'ouverture puis la serrer fortement contre le plateau.
- Placer les crochets de fixation perpendiculairement aux bords de la plaque et visser à fond.
- Utiliser une vis à filetage de 15 mm maximum.



1. Joint de la plaque
2. Plaque chauffante
3. Plateau du meuble
4. Vis
5. Cale de bois
6. Crochet de fixation



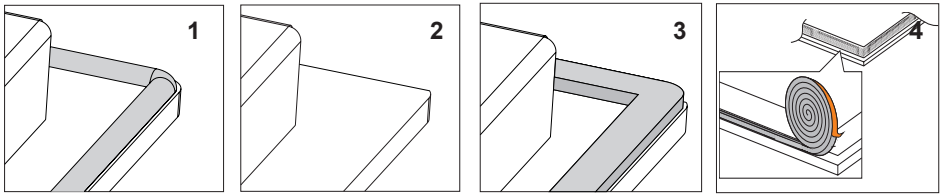
En fonction de l'épaisseur du plan de travail, veuillez utiliser des cales en bois d'épaisseur appropriée.

Plaque de cuisson / Plan de travail	38 mm	28 mm	12 mm
Épaisseur	9 mm	19 mm	35 mm

INSTALLATION

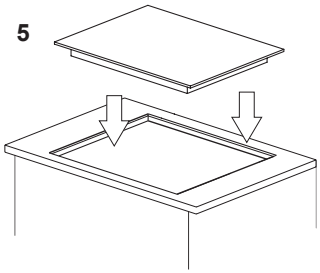
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. **1**)
Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. **2**) sur la partie inférieure de la plaque.
Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.**3,4**).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. **5**).



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention!
Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.
La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- monophasé 200-220V ~
- biphasé 380-415V 2N ~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements.
Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention !
Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole ⏚ . L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement.
Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

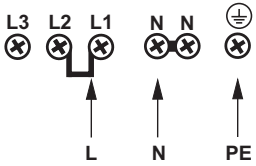
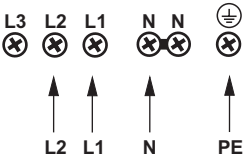
ATTENTION! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique » (elle se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,

- section du câble de raccordement,

- type de protection utilisée (type de fusible).

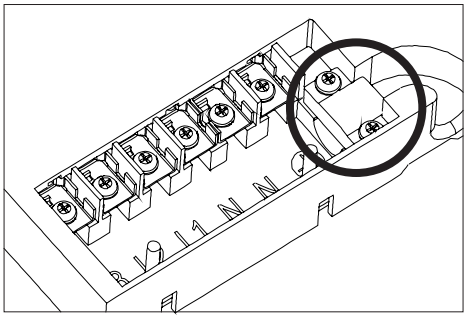
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES
Attention ! Tension dangereuse

	Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⏚			Type / section de câble	Fusible de protection
1	Connexion 1 phase pour une tension de réseau de 220-240 50/60 Hz. Connecter la borne L2 avec le pont avec la borne L1. Raccorder le câble de phase à la borne L1. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	Connexion 2 phases pour une tension de réseau de 220-240/380-415 50/60 Hz. Connecter les câbles de phase à la borne L1 et L2. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne du câble neutre, ⏚= borne du câble de protection					

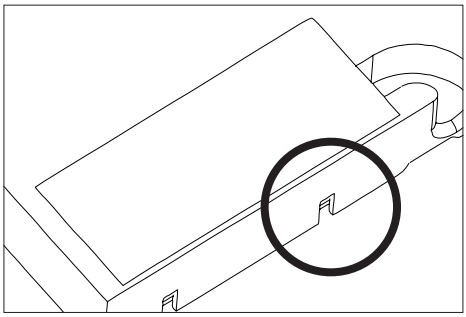
* Les bornes N-N sont reliées à l'intérieur, et il ne faut pas exécuter de pontet

Dans l'emballage du produit se trouvent les éléments indispensables pour le raccordement correct du produit à l'alimentation électrique. Il est obligatoire d'utiliser les éléments fournis pour assurer le fonctionnement correct du produit. L'ensemble contient : Fil d'ancrage, pont, 2 vis et protection de raccord.

Monter correctement le fil d'ancrage à l'aide des vis fournies



Insérez la protection du raccord jusqu'au moment où vous entendrez un clic caractéristique de l'élément de fixation.



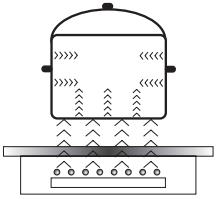
Pour démonter la protection, utiliser un tournevis pour soulever les fixations jusqu'à ce que la protection lâche prise

UTILISATION

Avant la première utilisation de la plaque

- d'abord, nettoyer parfaitement la plaque à induction Considérer les plaques à induction comme des surfaces en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.
Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.
Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:
- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.
Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

UTILISATION

Appareil de protection :
Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.
Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.
Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.
Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.
L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.

Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.
Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

UTILISATION

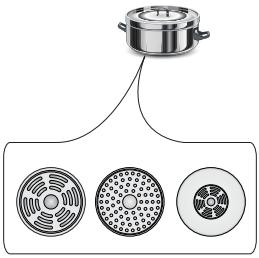
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



Caractéristique des récipients.

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson.Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients son adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



UTILISATION

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :
- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine	 **Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.**
	Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillée, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole
	A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole
Fonte	Haute efficacité
	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque
Acier émaillé	Haute efficacité
	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole

De maat van de kleinste nuttige pan voor de kookzone bedraagt:

Doorsnede kookzone	Minimum diameter van de bodem van een pan van geëmailleerd staal
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

De minimumdiameters voor pannen van ander materiaal dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

POWER MANAGEMENT

Cette fonction permet l'activation du mode démo et l'introduction de la limitation de la puissance totale maximale de la plaque à induction à une seule valeur : 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (puissance maximale).

La sélection de la puissance maximale ne peut être faite que pendant 5 minutes à partir de la connexion de la plaque à induction au réseau électrique. Pour passer au réglage de la puissance, après la mise en marche de la plaque avec la touche sensitive ⏻, maintenir pressée pendant 3 secondes les touches sensitives ⏯ et 🕒.

Le double écran d'affichage de l'horloge indique le réglage précédemment sélectionné, ou - si aucune sélection n'a été faite – le réglage par défaut de 7,35kW dans le format « 74 ». Avec les touches sensitives ⏫ et ⏬ l'utilisateur passe d'un réglage à un autre :

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Après avoir sélectionné les réglages souhaités, l'utilisateur doit dans les 10 secondes confirmer la sélection en appuyant sur la touche sensitive 🕒 et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

La sélection est confirmée par quelques clignotements du réglage sélectionné et par un signal sonore, après le panneau s'éteint. A partir de ce moment la plaque fonctionne avec une puissance maximale totale sélectionnée.

Si l'utilisateur ne confirme pas sa sélection dans les 10 secondes le panneau s'éteint et la plaque fonctionne avec la dernière puissance confirmée, ou si aucune sélection n'a été faite - avec la puissance par défaut 7,35kW.

Lors du réglage de la puissance sur les foyers de cuisson, la fonction Power Management veuille à ce que la puissance totale sélectionnée ne soit pas dépassée. Les réglages qui pourraient causer un dépassement de la puissance sont bloqués et inaccessibles à l'utilisateur.

La fonction Power Management peut empêcher l'activation d'un foyer de cuisson si sa puissance risque de dépasser la puissance totale sélectionnée.

UTILISATION

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensitives électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalée par un signal sonore.

Ne poser aucun objet sur les touches sensitives du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du foyer. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la plaque.

Mise en fonctionnement de la plaque



Toucher et maintenir pressée pendant au moins 3 secondes la touche sensitive marche/arrêt ⏻. La plaque de cuisson indique un fonctionnement correct (activité) quand les les indicateurs du foyer indiquent le chiffre « 00 ».

Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 15 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Mise en marche du foyer de cuisson et réglage de sa puissance

- Allumer la plaque à l'aide du senseur ⏻.
- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur 8.8. correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 00 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.

Si deux ou plus de récipients sont placés sur la plaque quand celle-ci est mise en marche, la plaque n'active pas automatiquement le foyer. Presser l'indicateur 8.8. correspondant au foyer choisi.

- Glisser le doigt sur la touche sensitive de sélection de la puissance en partant de la gauche, pour régler la puissance voulue (la puissance choisie est affichée).
- Le foyer est ainsi mis en marche.

La fonction d'activation automatique du foyer, après la dépose de la casserole, est active uniquement pour la première casserole posée sur le foyer donné.

UTILISATION

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :
- Éteindre la plaque à l'aide du senseur⏻.
- Toucher et maintenir pressé l'indicateur 8.8. pendant 3 secondes
- Activer le foyer en touchant avec le doigt la touche sensitive de puissance et glisser vers la gauche pour réduire le niveau de puissance jusqu'à « 00 ».

Arrêt complet de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.

- Éteindre la plaque à l'aide du senseur⏻.

Si le foyer de cuisson est chaud, son indicateur affiche la lettre « H » ou « h » - symbole de chaleur résiduelle. La description du symbole est présentée plus loin dans le mode d'emploi.

Fonction Booster « P »

La fonction Booster augmente la puissance du foyer Ø 180mm - de 1600W à 2500W, foyer Ø 210 - de 2000W à 3000W, foyer Ø 160 - de 1400W à 2100W .
foyers Bridge de 3000W à 3700W.
- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Le récipient est automatiquement détecté et l'indicateur 8.8. indiquant le foyer de cuisson choisi commence à clignoter en affichant « 00 ».
- La fonction Booster est activée par la pression de la touche sensitive ou à l'aide de la touche sensitive de puissance (curseur). L'écran affiche la lettre « P ».

Pour désactiver la fonction Booster :
- Réduire la puissance du foyer avec la fonction Booster activée en faisant glisser le doigt sur la touche sensitive de puissance (curseur) ou en appuyant sur la touche sensitive Booster.

Le temps de fonctionnement de la fonction Booster est limité à 5 minutes. Après ce temps, la puissance du foyer est réglée sur 14 (puissance nominale).
Cette fonction peut être désactivée et passée sur la puissance nominale, si les éléments chauffants ou les circuits électroniques atteignent la température limite.
La fonction Booster pourra être réutilisée quand la température des éléments chauffants atteindra un niveau sûr. Cette fonction n'est pas automatiquement réactivée.
Si le récipient se trouvant sur le foyer avec la fonction Booster activée est déplacé, le décompte des 5 minutes n'est pas interrompu.

La fonction Booster peut être activée simultanément pour deux foyers, à savoir un des foyers de gauche et un des foyers de droite. L'activation de la fonction Booster n'est pas possible si un autre foyer sur la verticale est activé avec la fonction Booster.

Fonction de verrouillage du panneau de commande

Grâce à la fonction verrouillage, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. La fonction de blocage peut être activée lorsque la plaque est allumée ou éteinte. Pour activer ou désactiver la fonction de blocage, maintenir pressé le senseur pendant 3 secondes. Lorsque le blocage est activé, la diode à côté du senseur est allumée.

Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement par une pression sur la touche sensitive ⏻.

Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

Indicateur de chaleur résiduelle « h », « H »



Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.



Si la température de la plaque à cet endroit est supérieur à 60°C*, l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « H ».

Si la température est de 45°C* à 60°C*), l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « h » (chaleur résiduelle basse).

* Les valeurs des températures sont données à titre indicatif

Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » ou « h » ne s'affiche pas. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

Limitation du temps de travail

Pour assurer la sécurité des utilisateurs, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de durée de fonctionnement pour chacun des foyers.

Le temps de fonctionnement maximal est fixé individuellement selon les puissances utilisées lors de la cuisson. Si un seul niveau de puissance est utilisé pendant une longue période de cuisson, le temps de fonctionnement maximal est limité comme suit (indications dans le tableau) :

Une fois le temps de cuisson maximal atteint, le foyer s'éteint automatiquement et l'indicateur du foyer affiche le symbole de la chaleur résiduelle. Le temps de fonctionnement maximal concerne chaque foyer individuellement.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Fonction Minuterie

La minuterie facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmation de la durée de fonctionnement des foyers de cuisson.
La fonction Minuterie peut être activée uniquement lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément sur tous les foyers de cuisson. La durée de fonctionnement maximale est de 99 minutes (toutes les minutes).
Pour régler le temps de la Minuterie :

- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Une fois le récipient automatiquement détecté, régler la puissance de chauffe.
- Pour activer la Minuterie appuyer sur la touche sensitive et la maintenir pressée jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Les chiffres « 00 » s'affichent sur l'écran.
- La touche sensitive réduit la durée et la touche sensitive l'augmente.

Pour régler la fonction Minuterie sur le foyer suivant, suivre les consignes ci-dessus, en choisissant d'abord un autre foyer que celui qui a été choisi précédemment. La fonction Minuterie peut être réglée pour chaque foyer.

Si vous réglez plus d'une durée, l'écran de la Minuterie affiche la durée la plus courte.

À chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée. Pour ce faire, lors de la cuisson, sélectionner le foyer à modifier, l'activer à l'aide de l'indicateur 8.8., toucher ensuite et modifier le temps en effectuant les opérations décrites au point concernant le réglage de l'horloge.

Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en touchant une quelconque touche sensitive ou bien l'alarme s'éteint toute seule après 30 secondes.
Si vous souhaitez éteindre la Minuterie plus tôt, activer le foyer en touchant la touche sensitive du foyer donné (l'indicateur de la puissance clignote), supprimer ensuite le réglage de la Minuterie en réalisant l'une des opérations suivantes :

- toucher et maintenir pressée la touche sensitive de l'horloge ;
- avec la touche sensitive réduire le temps jusqu'à « 00 »;
- maintenir pressées simultanément les touches sensitives et .

Si vous souhaitez éteindre l'horloge plus tôt, activez le foyer en touchant l'indicateur du foyer 8.8. (l'indicateur de puissance clignote), touchez ensuite et maintenez pressé l'indicateur de l'horloge pendant 3 secondes ou activez le foyer correspondant à l'aide de l'indicateur 8.8., ensuite touchez et à l'aide de la touche sensitive , réduisez le temps jusqu'à « 00 ».
Il existe encore une option permettant de supprimer le réglage, maintenir pressée pendant 2 secondes les touches sensitives et .

Fonction chronomètre

La fonction chronomètre permet de faire le décompte du temps programmé. La fonction ne commande pas les foyers.

Pour régler le chronomètre :

- Allumer la plaque.
- Toucher la touche sensitive et régler la durée du chronomètre à l'aide des touches sensitives de réduction du temps, - de rallongement du temps.

Il est possible de modifier le temps programmé à tout moment. Pour ce faire, utiliser la touche sensitive et ensuite, utiliser les touches sensitives ou .

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche sensitive. L'alarme s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Si vous souhaitez éteindre le chronomètre plus tôt, utilisez la touche sensitive , touchez ensuite et maintenez pressée la touche sensitive pour réduire le temps jusqu'à « 00 » ou touchez simultanément et maintenez pressées les touches sensitives de prolongement du temps et de réduction du temps .

Fonction Pause

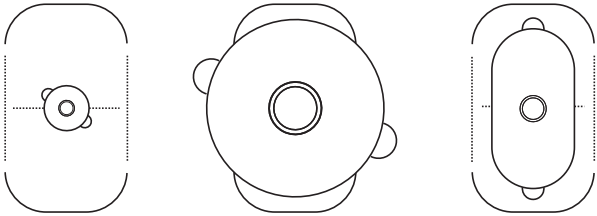
Grâce à elle, il est possible à tout moment d'interrompre le fonctionnement de la plaque et de revenir sans perdre les réglages précédents.
Pour activer la fonction Pause, au moins un foyer doit être activé.
Toucher la touche sensitive ⏸/▶. Les écrans de tous les foyers afficheront le symbole

II. Lorsque le foyer de cuisson est chaud, le symbole II clignote en alternance avec la lettre « H » ou « h », selon la température du foyer (indicateur de chaleur résiduelle).
Pour désactiver la fonction Pause, appuyer de nouveau sur la touche sensitive ⏯. Les réglages précédant l'activation de la fonction, s'afficheront sur les écrans des foyers de cuisson.

La fonction Pause arrête le décompte de la Minuterie
La fonction Pause n'arrête pas le décompte du Chronomètre

Fonction Bridge

La fonction Bridge permet de commander 2 foyers comme une seule zone de cuisson élargie. La fonction Bridge est très pratique et permet d'utiliser des ustensiles comme les grands plats à rôtir.



INCORRECT **INCORRECT** **CORRECT**

Pour activer la fonction Bridge :
- Allumer la plaque
- Placer l'ustensile (p.ex. le grand plat à rôtir) sur la zone droite - le récipient doit couvrir les deux foyers.
- Le récipient est automatiquement détecté et la fonction Bridge activée, ce qui est signalé par le symbole « ٢ ل »

Si la puissance n'est pas choisie dans les 15 secondes, la fonction Bridge est désactivée.

- En glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance désirée

À partir de ce moment vous commandez deux foyers à l'aide d'une seule touche sensitive.

Il est toujours possible d'activer et de désactiver la fonction Bridge manuellement.

Pour activer la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (**6**). L'affichage supérieur affichera le symbole « ٢ ل », tandis que l'affichage inférieur affichera le chiffre « 00 ». Ensuite, en glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance de cuisson voulue.
Pour désactiver la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (**6**). Sur les écrans s'allume le chiffre « 00 ».
À partir de ce moment les foyers fonctionnent séparément.

UTILISATION

Programmes de maintien de la température

La plaque possède des programmes spéciaux permettant la cuisson à température de consigne, ce qui aide à consommer moins d'énergie.

Quatre programmes sont disponibles :

- 40 - Fondre. Programme pour faire fondre le chocolat et le beurre.
  Placer le beurre ou le chocolat dans une casserole à température ambiante et ensuite, activer le programme 40.
- 70 – Réchauffer. Programme pour faire réchauffer les plats épais comme les soupes ou les sauces. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 70. Le programme 70 est activé avec la température réglée sur 70 degrés C .
- 90 – Réchauffer/Cuire. Programme pour réchauffer et cuire les plats plus liquides et l'eau. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 90. Le programme 90 est activé avec la température réglée sur 90 degrés C .
- Grill. Programme pour griller, pour les plats nécessitant des températures élevées.
  Placer la poêle ou le plateau sur le foyer et activer le programme Grill . Le programme Grill avec la température réglée sur 200 degrés C

Activation du programme de maintien de la température.

- Placer le récipient sur le foyer
- Activer le foyer où le récipient a été placé
- Activer le programme choisi

Les valeurs de température sont indiquées à titre approximatif et peuvent différer selon la quantité, le type de charge, le type d'ustensiles utilisés.

Hotte - Évaporation et commande *

Pour activer la procédure de raccordement sans fil de la plaque à une hotte, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche sensitive du mode automatique. Le symbole ( ) au-dessus de la touche sensitive commence à émettre des pulsations. Si la plaque est correctement raccordée à la hotte, le symbole ( ) reste allumé.

Mode automatique de la hotte – mode dans lequel la puissance du ventilateur de la hotte est réglée automatiquement selon l'intensité de la cuisson. Pour activer le mode automatique de la hotte, appuyer sur la touche sensitive .
La diode s'allume au-dessus de la touche sensitive. Ne pas oublier que la mise en marche du mode automatique est possible seulement si la hotte est correctement connectée à la hotte. Pour désactiver le mode automatique, utiliser la touche sensitive ( ). La diode au-dessus de la touche sensitive s'éteint.
Il est possible de commander manuellement la puissance du ventilateur de la hotte à l'aide des touches sensitives ( ) et ( ). L'utilisation des touches sensitives désactive le mode automatique de la hotte.

Il est recommandé d'utiliser les programmes à température pour des ustensiles remplis au moins à moitié.
Il est recommandé d'utiliser les programmes à température sur une zone de cuisson froide.

*Selon les modèles

Tableaux avec exemples de réglages de la plaque

LA FONCTION	UTILISATION	PLAT	TEMPS (MIN.)	VOLUME DE LA PORTION
Melt 40*	Pour faire fondre le chocolat	Brownie / Fondant au chocolat	10	300 g
Melt 40*	décongélation	Échines / Choucroute	60	1 pièce d'env. 800 g
Melt 40*	Pour lever la pâte au levain	Pâte au levain	40	1 kg
Simmer 70*	Faire bouillir la charcuterie et les saucisses	Filet de porc avec épices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Filet de poulet sous-vide	60	1 pièce 200 g
Simmer 70*	Régénération / maintien de la température	Soupe de goulache	30	2 l
Simmer 70*	Réchauffement	Lait pour les céréales	10	0,5 l
Cook 90*	Petit-déjeuner sain	Bouillie d'avoine	20	0,5 l
Cook 90*	Soupe	Bouillon de poule	150	4 l
Cook 90*	Cuisson	Œufs pochés	12	2 œufs l
Grill**	Mode grill	Steak grillé - Entrecôte	6	1 pièce 300 g
Grill**	Stir-fry	Poulet légumes et pâtes	8	1 portion d'env. 400 g
Grill**	Friture à grande huile	Légumes tempura	6	300 g

*Symbole selon le modèle

** n'est pas présent dans chaque modèle

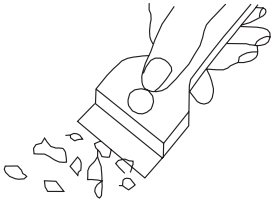
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.

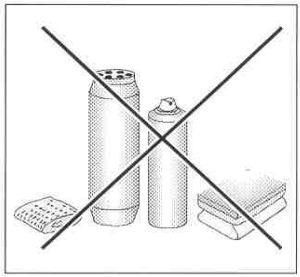
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées, f**rotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.
- **Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.**



Racloir pour nettoyage de la plaque



Élimination des taches

- **Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium)** peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.
- Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie !

Attention !
Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention !
En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut :

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention!

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les foyers de la plaque
- couper l'alimentation électrique
- confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant :

PROBLEME	CAUSE	ACTION
1.L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	-toucher le senseur plus longtemps
	- plusieurs senseurs ont été touchés en même temps	- ne toucher qu'un seul senseur (sauf pour éteindre un foyer)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des senseurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la plaque
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
4.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
5.Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H".	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche le foyer
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
	- surchauffe des éléments électroniques	

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

PROBLEME	CAUSE	ACTION
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7.Fissure dans la plaque céramique	⚠ Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8.Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- panne de l'électronique	- remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant 60 secondes (retirer le fusible de l'installation).
12. L'apparition du symbole E sur l'affichage de la zone de cuisson.	Perturbations de mesure dans le circuit du capteur de température.	Éteignez et rallumez le disque

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Puissance nominale des plaques :	
Type:	KMI 772 660 E
Puissance des foyers à induction :	7,35 kW
- foyer à induction :	
- foyer à induction : Ø 160 mm	1400 W
- foyer à induction : Ø 180 mm	1600 W
- foyer à induction : Ø 210 mm	2000 W
- foyer à induction Booster : Ø 160 mm	2100 W
- foyer à induction Booster : Ø 180 mm	2500 W
- foyer à induction Booster : Ø 210 mm	3000 W
Dimensions [mm] :	595 x 525 x 50
Poids [kg] :	ca. 10,5

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1

BASIC INFORMATION

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.
The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H" residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

●Use the correct cookware.
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

●Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

●Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.

●Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

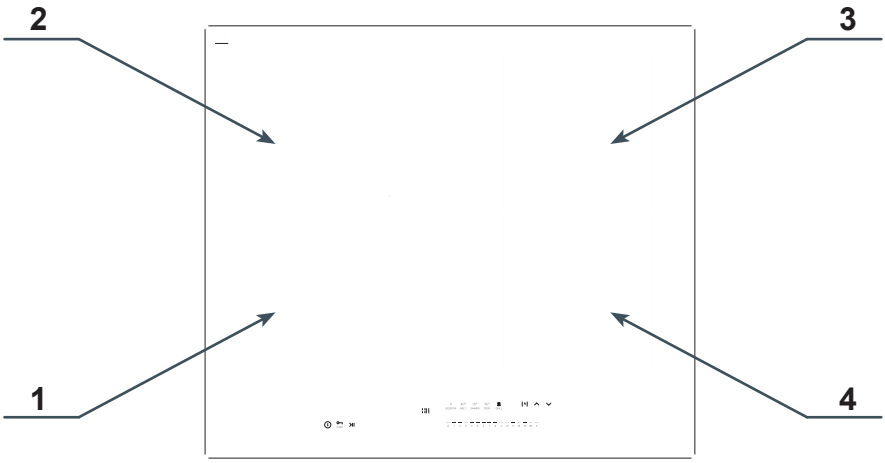
DISPOSAL

In accordance with European Directive **2012/19/UE** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



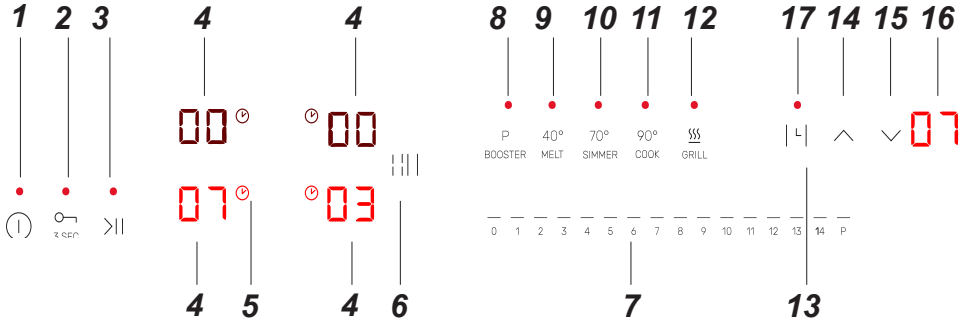
This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Ø 210 Power Booster induction cooking zone (front left)
2. Booster induction cooking zone Ø 160 (rear left)
3. Booster induction cooking zone Ø 180 (rear right)
4. Booster induction cooking zone Ø 180 (front right)

Control Panel



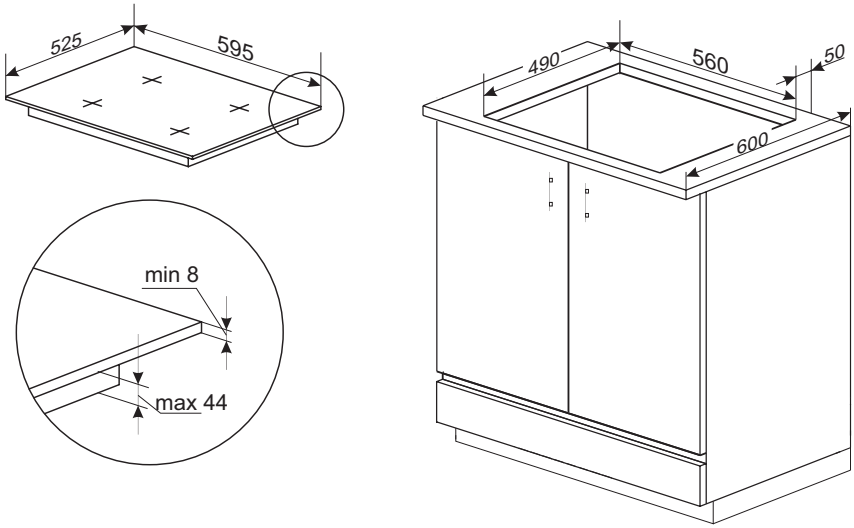
1.On/off touch sensor
2.Child Lock touch sensor
3.The Stop'n go function touch sensor
4.Cooking zone select touch sensor and power indicator
5.Timer active indicator
6.Bridge touch sensor
7.Power selection sensor - slider
8.Booster touch sensor
9.40°C programme
10.70°C programme
11.90°C programme
12.Grill programme
13.Timer touch sensor
14.Add time touch sensor
15.Reduce time touch sensor
16.Remaining time indicator
17.Minute Minder active indicator

INSTALLATION

Making the worktop recess hob

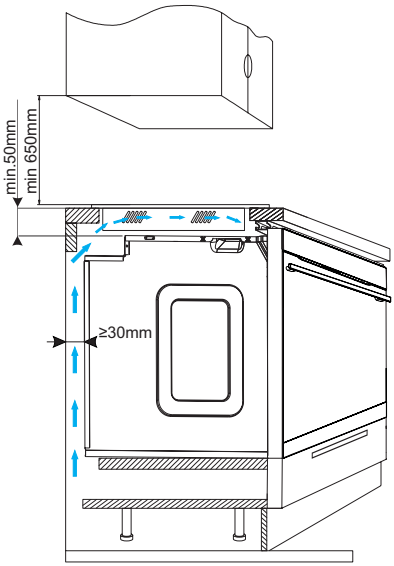
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure **1**.

1

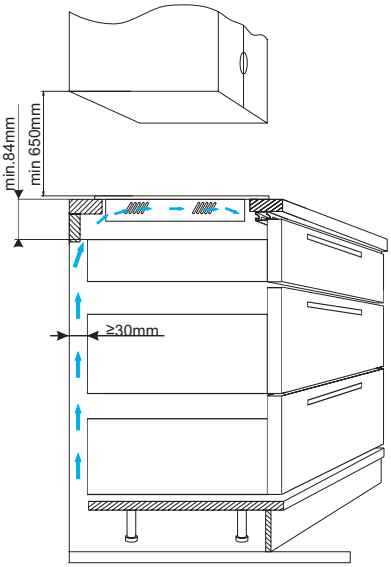


INSTALLATION

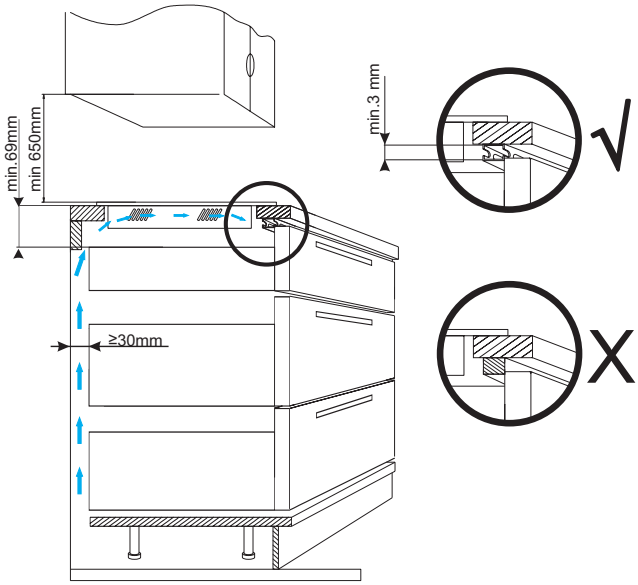
Variant 1



Variant 2



Variant 3

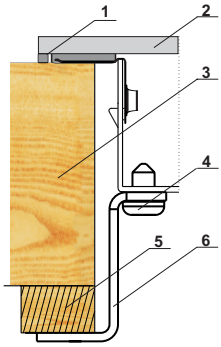


Do not install the hob above the oven without ventilation.

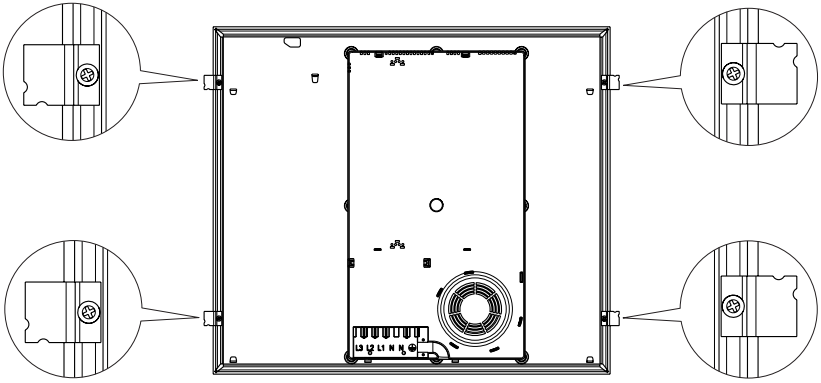
INSTALLATION

Installing hob - bracket

- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.
- Use max 15 mm thread screw.



1. Gasket
2. Hob
3. Worktop
4. Screw
5. Wooden block
6. Fixing bracket



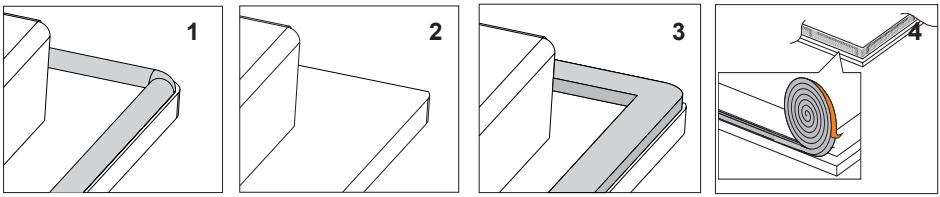
Depending on the thickness of the worktop, please use wooden blocks of the appropriate thickness.

Hob / Worktop	38 mm	28 mm	12 mm
Thickness	9 mm	19 mm	35 mm

INSTALLATION

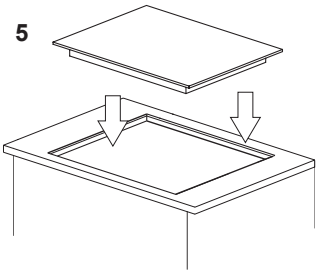
Assembly of the gasket

*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.**1**)
If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. **2**)
To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. **3**,**4**).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. **5**)



* some models come with the sealing glued to the board

INSTALLATION

Connecting to electrical mains

Important!
Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.
Terminal block allows the following connections:
- single-phase 220-240 V ~
- two-phase 380-415 V 2N~

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Important!
Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with ⏚. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.
Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

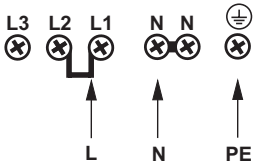
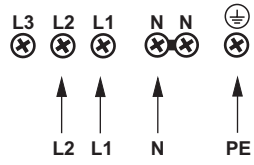
CAUTION! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- single-phase, two-phase or three-phase,

- conductor cross-section,

- electrical protection (fuse type).

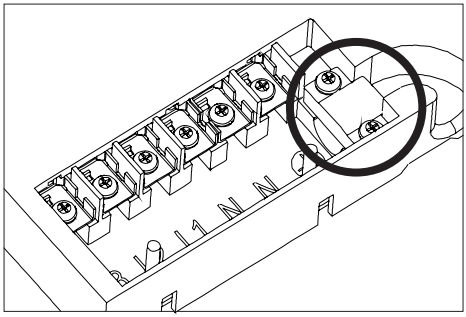
WIRING DIAGRAM
Danger! High Voltage!

	Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked ⏚.			Type/ conductor cross section	Fuse protection
1	The 220-240 V AC 50/60 Hz single phase connection. Bridge the L1 and L2 terminals. Connect the phase conductor to the L1 terminal and tighten the bolt. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal (⏚).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	The 220-240/380-415V AC 50/60 Hz two phase connection. Connect the phase L1 conductor to the L1 terminal and the phase L2 conductor to the L2 terminal and tighten the bolts. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal (⏚).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2.5 mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral conductor terminal; ⏚ = protective earth (PE) conductor terminal					

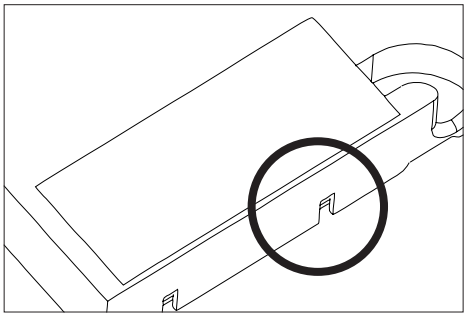
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged

Inside the packaging you will find accessories necessary to connect the appliance to home electrical system. Use the enclosed accessories to ensure the proper operation of the appliance. The accessories include: Strain relief, bridge connection, 2 screws and connection terminal cover.

Install the strain relief using the provided screws.



Install the terminal cover by inserting it until it snaps in place with a click.



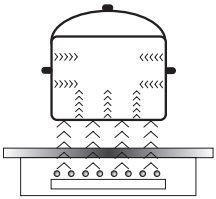
In order to remove the cover, use a screwdriver to pry the fastening tabs until the cover pops off.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.
These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:
- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

The protective device:
If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.
Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.
Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.
Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.
- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.
Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.

Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.
When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

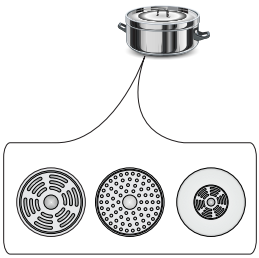
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick.Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:
●enamelled steel
● cast iron
● special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	 **Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.**
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test". Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

Power management

This function allows you to activate the demonstration mode and to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 2.8kW; 3.7kW; 4.5kW; 5.6kW; 7.35kW (maximum power).

You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a power setting, touch ⏻ to turn on the appliance and then touch and hold ⏯ and 🕒 simultaneously for 3 seconds.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.35kW shown as “74”. Use ⌃ and ⌄ to select the desired setting:
Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold 🕒 for 3 seconds to confirm.

00	DEMO
28	2.8kW
37	3.7kW
45	4.5kW
56	5.6kW
74	7.35kW

You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.

If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.35kW.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total maximum power is not exceeded. Any setting that would cause the total maximum power to be exceeded will be unavailable to the user.

The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your appliance is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor is accompanied by a beep to acknowledge.

Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance



Touch and hold the on/off ⏻ sensor for at least 3 seconds. The Hob indicates correct operation (active) when “00” is shown on the cooking zone displays.

If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 15 seconds of activating the appliance, it will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ⏻ sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 88 will show flashing “00.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.

If there are two or more pans on the hob when it is turned on, the hob will not activate the cooking zones automatically. You need to touch the sensor 88 corresponding to your desired cooking zone.

- To select the desired heat setting slide your finger across the heat setting sensor starting from the left (the display will show the selected heat setting).
- The cooking zone operates.

The cookware detection and automatic cooking zone activation only works for the first pan placed on the hob.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:
- Turn off the hob with the ⏻ sensor.
- Touch and hold the 8.8. sensor for 3 seconds
- Touch the heat setting slider sensor and slide your finger to the left to reduce the heat setting to “00.”

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Turn off the hob with the ⏻ sensor.

If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or “h” to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 180 mm cooking zone from 1600W to 2500W, the Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W, and the Ø 160 mm cooking zone from 1400W to 2100W.
and Bridge cooking zone — from 3000W to 3700W.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8.8. will show flashing "00."
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the right to activate the Booster function. The display will show the letter “P.”

Turn off the Booster function:
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the left to deactivate the Booster function.

Booster function can be activated for up to 5 minutes. Then power will be reduced to 14 (nominal power).
Power will also be reduced to the nominal power, if any hob components overheat.
You can reactivate the Booster function when the internal components cool down to a safe temperature. This function will not start automatically.
When you take the cookware off the cooking zone when the Booster function in on, a 5-minute countdown will not be interrupted.

The Booster function can be activated for two cooking zones at the same time, i.e. one of the left cooking zones and one of the right cooking zones. You will not be able to activate the Booster function if another cooking zone on the same side already has the Booster function activated.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. To enable or disable the Child Lock function, hold the sensor for 3 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the sensor is on.

When the hob is turned on and locked, you can turned it off immediately by touching the ⏻ sensor.

Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator “h”, "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.



If the glass temperature is higher than 60°C*, display of the cooking zone shows "H".

If the glass temperature is 45°C* – 60°C *), the cooking zone display shows "h" (low residual heat).



* Temperatures are approximate

When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

The "H" or "h" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Limit the operating time

In order to ensure the safety of users, the induction hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1.5h
10	1.5h
11	1.5h
12	1.5h
13	1.5h
14	1.5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration.
You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). You can use the Timer function on all cooking zones at the same time. Maximum time is 99 minutes (1 minute step).
To set the timer:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is auto detected, set the heat setting.
- To activate the Timer touch and hold until you hear a beep. The display will show “00.”
- Touch to add time and to reduce time.

To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. Keep in mind that the Timer function can be set for each cooking zone.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed.

Timer Duration setting can be changed at any time. During cooking, select the cooking zone for which you wish to change timer duration setting, i.e. activate it with the 8.8. sensor, touch and change the duration setting as per Timer setting instructions.
When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 30 seconds.
If you want to cancel the timer ahead of time, activate the desired cooking zone by touching its sensor (the power indicator will flash), then cancel the timer as follows:

- touch and hold the sensor;
- touch to reduce the time to “00”;
- simultaneously touch and hold and .

To cancel the Timer touch 8.8. (heat setting indicator will flash), then touch and hold for 3 seconds or touch 8.8. to activate the desired cooking zone, then touch and use to reduce the time to “00.”
To cancel the Timer you can also simultaneously touch and hold and for 2 seconds.

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set the Minute Minder:

- Turn on the hob.
- Touch and set the Minute Minder duration by touching to add duration and to reduce duration.

The Duration setting can be changed at any time. To do this, touch and then use or .

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 30 seconds.

To cancel the Minute Minder touch , then touch and hold to reduce the duration to “00.” or, alternatively, simultaneously touch and hold and .

The Stop’n go function

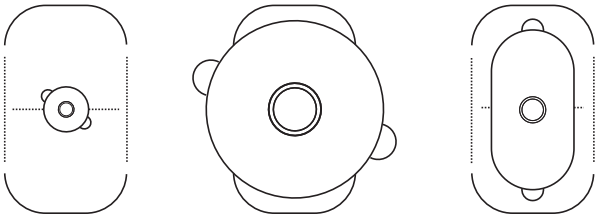
The Stop’n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.
In order to activate the Stop’n go function, at least one cooking zone must be in use. Touch the ⏯ sensor. All cooking zone displays will show the ⏸ symbol. When a cooking zone is hot the ⏸ symbol will flash alternately with the letter "H" or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator).
To deactivate the Stop’n go function touch the ⏯ sensor again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop’n go function.

The Stop’n go function pauses the Timer countdown
The Stop’n go function does not pause the Minute Minder countdown

OPERATION

Bridge function

The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.



INCORRECT INCORRECT CORRECT

To use the Bridge function:
- Turn on the hob.
- Place a roasting pan on the right side of the hob, so that it covers both cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the ٣ لـ symbol.

If you do not select heat setting within 15 seconds the Bridge function will be deactivated.

- Select the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field

Now both cooking zones can be controlled as one.

You can always enable and disable the Bridge function manually.

To enable the Bridge function, touch the sensor (**6**). The rear cooking zone display will show "٣ لـ", while the front cooking zone display will show "00". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat setting selection sensor.

To disable the Bridge function, touch the sensor (**6**). The respective cooking zone displays will show "00".

Now both cooking zones can be controlled independently.

Maintain temperature

Your hob is equipped with special programmes that allow you to cook at the set temperature while consuming the least possible amount of energy.
Four programmes are available:

- Melt 40
  This is intended for melting butter or a bar of chocolate.
  Place the butter or chocolate in a pan at room temperature and then activate the Melt 40 programme.
- Simmer 70
  A programme ideal for heating thick soups or sauces.
  Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 70 programme. This programme maintains a temperature of 70°C.
- Cook 90
  A programme intended for heating and cooking watery dishes.
  Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 90 programme. This programme maintains a temperature of 90°C.
- Grill
  A programme intended for grilling dishes that require high temperature.
  Place a pan or a dedicated grill tray on the cooking zone and activate the Grill programme. The programme maintains a temperature of 200°C.

Activate the maintain temperature programme.

- Place the cookware on the cooking zone
- Activate the cooking zone
- Activate the selected temperature program

Temperature is indicative and may vary depending on the amount, type of load and dishes.

Pair and operate a ktich hood

To start wireless pairing of your kitchen hood and hob touch and hold the automatic mode sensor for 3 seconds. The indicator will flash above the sensor. The indicator lights up permanently when the appliances are successfully connected.

In automatic mode the hood adjusts the fan speed automatically depending on the intensity of cooking. Touch to activate the automatic hood mode.
The indicator above the sensor will light up. Please note that the automatic mode can only be enabled when the appliances are paired.
Touch to disable the automatic mode. The indicator above the sensor will go out.

Using the ∧ and ∨ sensors to manually control the fan speed. When you use these sensors the automatic hood mode will be disabled.

It is recommended to use temperature programmes for pots at least half filled with food.
It is recommended to use temperature programmes on a cold cooking zone.

*depending on the model

PRACTICAL EVERYDAY TIPS

Table of example hob settings

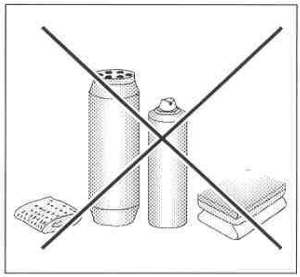
FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l
Cook 90*	Healthy breakfast	Oatmeal	20	0.5 l
Cook 90*	Soup	Chicken broth	150	4 l
Cook 90*	Cooking	Poached eggs	12	2 pcs. egg l
Grill**	Grilling	Grilled Steak - Entrecote	6	1 piece. 300 g
Grill**	Stir-fry	Chicken with vegetables and noodles	8	1 portion about 400 g
Grill**	Deep fry	Vegetables in tempura	6	300 g

*symbol depends on the model
** in selected models

CLEANING AND MAINTENANCE

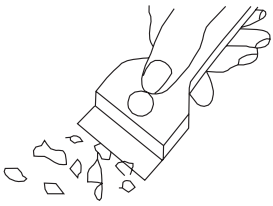
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Important!
If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!
In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7.Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9.Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for 60 seconds (disconnect the fuse).
12. E (error) is displayed.	Measurement disturbance in the temperature sensor circuit.	Turn on the hob off and on again using the on/off sensor.

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	
Type:	KMI 772 660 E
Induction cooking zone power:	7.35 kW
- induction cooking zone:	
- induction cooking zone: Ø 160 mm	1400W
- induction cooking zone: Ø 180 mm	1600W
- induction cooking zone: Ø 210 mm	2000W
- Booster induction cooking zone: Ø 160 mm	2100W
- Booster induction cooking zone: Ø 180 mm	2500W
- Booster induction cooking zone: Ø 210 mm	3000W
Dimensions [mm]:	595 x 525 x 50
Weight [kg]:	approx. 10,5

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

BASISINFORMATIE

Een kookplaat combineert uitzonderlijk gebruiksgemak met uitstekende prestaties.
Na het lezen van de handleiding kent de bediening van de kookplaat voor u geen geheimen meer.
Iedere kookplaat die de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.
Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik.
Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.
Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Attentie!
Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen.
Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.
De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn* ***2014/35/EC,***
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit* **2014/30/EC***,*
- *Richtlijn voor ErP* **2009/125/EC***,*

en dat het product daarom gemerkt is met CE *en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.

Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de inductiekookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- Als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de sensorbediening getest worden.
- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien geïnstalleerd worden.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het fineer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd. Alleen op deze manier bent u beschermd tegen het onbedoeld in aanraking komen met onder spanning staande onderdelen.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- **Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insulinepompje of gehoorapparaten), moeten controleren of de werking van die apparaten niet wordt gestoord door de inductiekookplaat (de werkingsfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).**
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator „H" en, net zoals bij het eerste gebruik, de sleutel van het kinderslot.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmteindicator laat zien of de kookzone is ingeschakeld of nog heet is.
- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Bij gebruik van vetten en oliën, mag u het apparaat niet zonder toezicht laten vanwege brandgevaar.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Mocht er per ongeluk toch suiker of kunststof op een hete kookzone terechtkomen, schakel deze dan niet uit voordat u de suiker of de kunststof met behulp van een scherpe schraper verwijderd heeft. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

●Gebruik geschikt kookgerei.
Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!

●Kookzones en kookgerei schoon houden.
Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.

●Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.

●Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.
Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

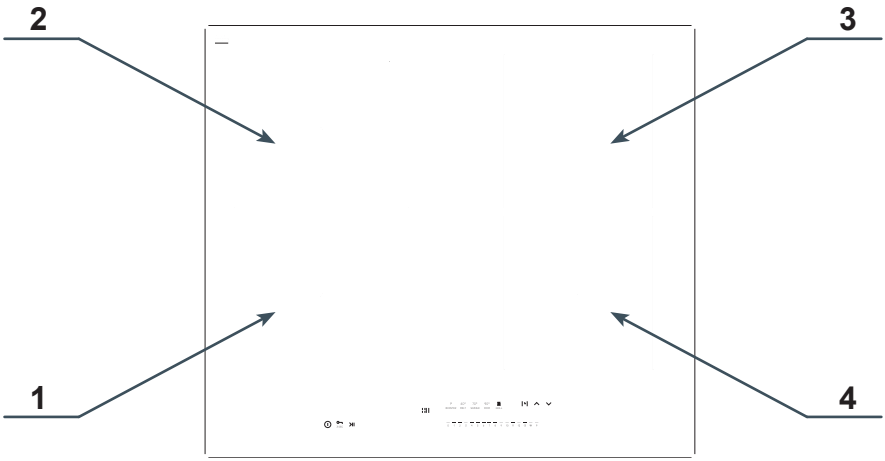
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn **2012/19/UE** en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.



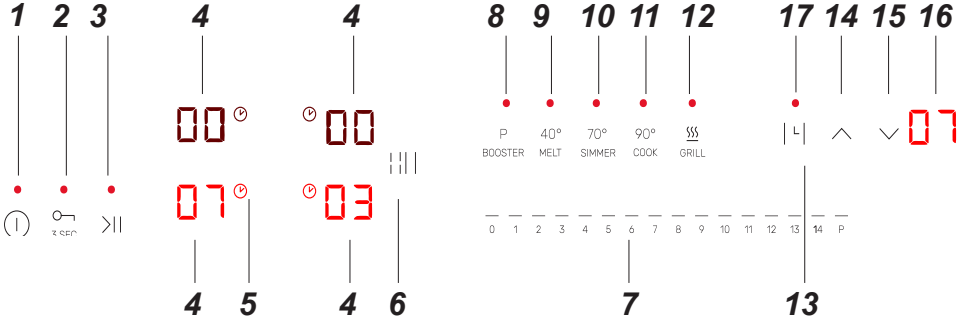
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en die voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1. Inductiekookzone Power Booster Ø 210 (linksvoor)
2. Inductiekookzone Booster Ø 160 (linksachter)
3. Inductiekookzone Booster Ø 180 (rechtsachter)
4. Inductiekookzone Booster Ø 180 (rechtsvoor)

Bedieningspaneel



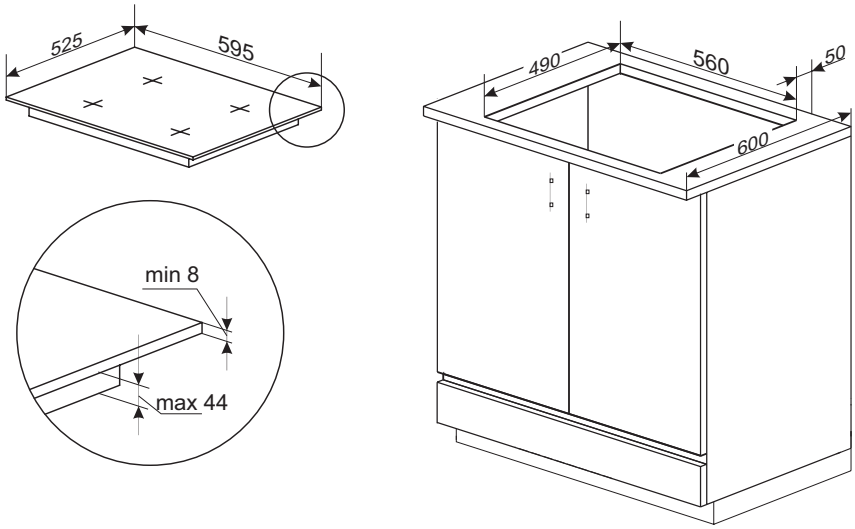
1.Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2.Tiptoets voor kinderslot
3.Tiptoets pauzefunctie
4.Indicator / tiptoets kookzone
5.Symbool actieve Timerfunctie
6.Tiptoets Bridge-functie
7.Tiptoets keuze vermogen - slider
8.Tiptoets booster
9.Temperatuurprogramma 40°
10.Temperatuurprogramma 70°
11.Temperatuurprogramma 90°
12.Temperatuurprogramma Grill
13.Tiptoets activeren van Timerfunctie
14.Tiptoets Timer - verlengen van de tijd
15.Tiptoets Timer - verkorten van de tijd
16.Aanduiding Timer
17.Signaaldiode voor actieve Kookwekker-functie

INSTALLATIE

Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

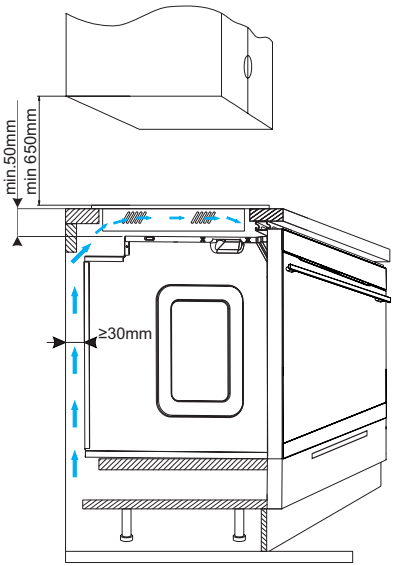
- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.

1

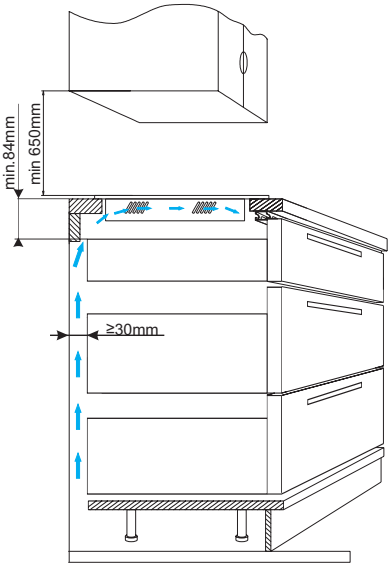


INSTALLATIE

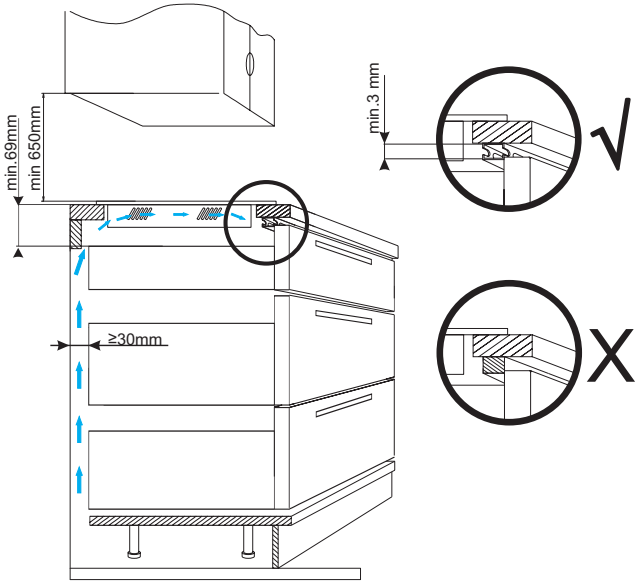
Varianten 1



Varianten 2



Varianten 3

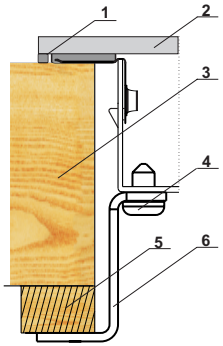


Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

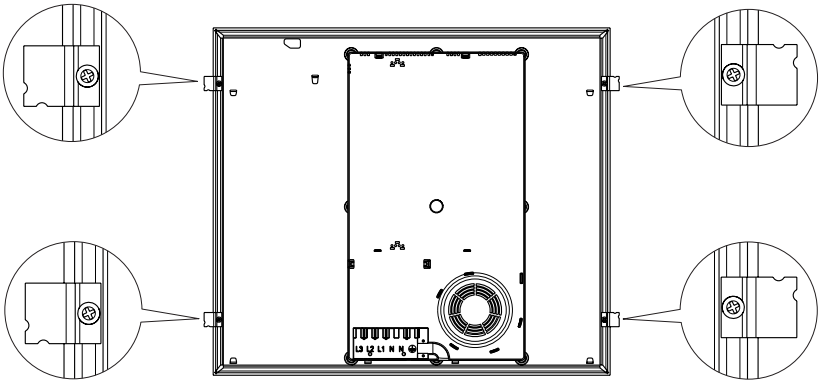
INSTALLATIE

Installatie van kookplaat - klem

- Controleer of de dichting goed aansluit op de kookplaat. Draai de klemmen aan de onderkant van de kookplaat licht aan.
- Maak het werkblad schoon, leg de kookplaat in de opening en druk hem op het blad.
- Plaats de klemmen loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.
- Gebruik een schroef met maximaal 15 mm draad.



1. Dichting van de kookplaat
2. Kookplaat
3. Meubelblad
4. Schroef
5. Houten blokje
6. Bevestigingsklem



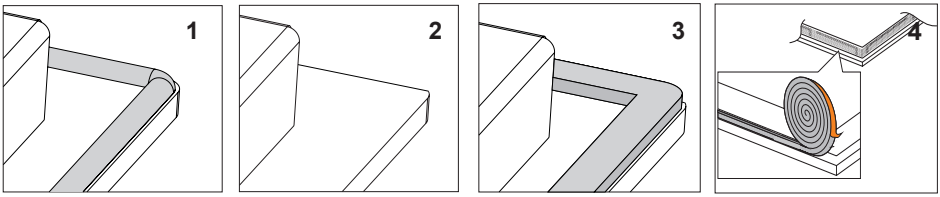
Gebruik afhankelijk van de dikte van het werkblad houten blokken van de juiste dikte.

Kookplaat / Werkblad	38 mm	28 mm	12 mm
Dikte	9 mm	19 mm	35 mm

INSTALLATIE

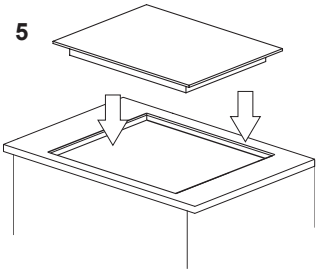
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. **1**)
Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:
Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. **2**).
Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. **3, 4**).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. **5**).



* In sommige modellen is de afdichting aan de plaat vastgelijmd

INSTALLATIE

Aansluiting van de kookplaat op het lichtnet

Attentie!
De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.
Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:
- monofasig 220-240 V ~
- tweefasig 380-415 V 2N ~

Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing van het klemmenbord, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Attentie!
Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool ⏚ gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.
Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

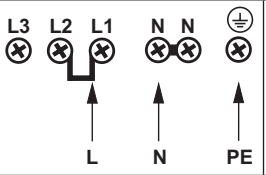
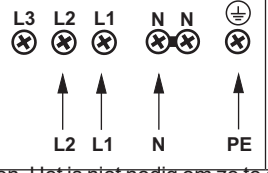
ATTENTIE! De installateur is verplicht om de gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. De installateur moet na afloop van de installatie ook informatie vermelden over de wijze van aansluiting van het apparaat:

- monofasig, tweefasig of driefasig;

- doorsnede van de aansluitkabel;

- de aard van de toegepaste beveiliging (soort zekering).

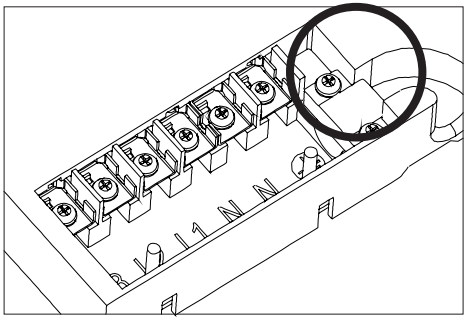
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN
Opgelet! Gevaarlijke spanning

	Opgelet! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem ⏚.			Type / doorsnede van de draad	Beveiligingszekering
1	1-fasige aansluiting voor netspanning 220-240 50/60 Hz. Verbind L2 met een brug met klem L1. Draai de fasedraad vast op klem L1. Nulleiding op N. Draai de aardleiding vast op klem ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3 x 4 mm²	32 A
2*	2-fasige aansluiting voor netspanning 220-240/380-415 50/60 Hz. Draai de fasedraden vast op de klemmen L1 en L2. Nulleiding op N. Draai de aardleiding vast op klem ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm²	16 A

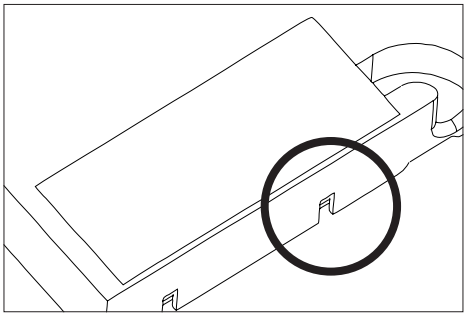
* De N-N-klemmen zijn intern met elkaar verbonden. Het is niet nodig om ze te overbruggen
L1=R, L2=S, L3=T; N= klem van de nulleiding, ⏚ = klem van de aardleiding

De productverpakking bevat een set elementen die nodig zijn voor de juiste aansluiting van het product op de elektrische installatie. Het gebruik van de meegeleverde onderdelen is noodzakelijk voor goede werking van het product. De set bevat: Trekontlasting, Brug, 2 schroeven en beschermkap.

Correcte montage van de trekontlasting moet worden uitgevoerd met behulp van de meegeleverde schroeven.



De beschermkap moet u vastdrukken tot u een klik hoort van het bevestigingselement.



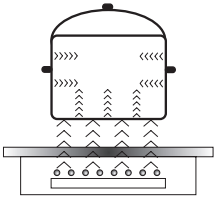
Gebruik een schroevendraaier om de bevestigingen los te wrikken totdat de beschermkap loskomt.

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- de inductiekookplaat eerst grondig reinigen. Behandel inductiekookplaten als glasoppe-rvlakken.
- bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.
- neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.
Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.
Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

Dit systeem vereist het gebruik van kookgerei dat gevoelig is voor de werking van een magnetisch veld.

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

- de warmte wordt uitsluitend door het kookgerei overgedragen, het is mogelijk de warmte maximaal aan te wenden;
- het warmtetraagheidsverschijnsel treedt niet op, omdat het kookproces automatisch begint op het moment dat het kookgerei op de kookplaat wordt gezet en eindigt, zodra hij weer van de kookplaat wordt afgehaald.

Bij normaal gebruik van de inductiekookplaat kunt u verschillende geluiden horen die geen invloed hebben op de werking van de kookplaat.

- Fluittoon met een lage frequentie. Dit geluid hoort u wanneer het kookgerei leeg is. Zodra u het gerei vult met water of een gerecht stopt het.
- Fluittoon met een hoge frequentie. Dit geluid ontstaat bij maximaal vermogen in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. Dit geluid is ook hoorbaar wanneer u tegelijkertijd twee of meer kookzones op maximaal vermogen gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt minder intensief zodra u het vermogen verlaagt.
- Krakend geluid. Dit geluid ontstaat in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. De intensiteit van het geluid hangt af van de kookwijze.
- Zoemend geluid. Dit geluid ontstaat tijdens de werking van de koelventilator voor de elektronische componenten.

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.
Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.

Veiligheidsinrichting:
Bij juiste installatie en correct gebruik van de kookplaat is slechts zelden een veiligheidsinrichting noodzakelijk.
Ventilator: dient voor bescherming en koeling van de besturings- aan aandrijvingsonderdelen. Hij werkt automatisch met twee verschillende snelheden. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.
Transistor: De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt doorlopend gemeten met een sensor. Als de temperatuur op gevaarlijke wijze stijgt, verlaagt dit onderdeel automatisch het vermogen van de kookzone of schakelt de kookzones uit die zich het dichtst bij de oververhitte elektronische onderdelen bevinden.
Detectie: pandetectie maakt de werking van de kookplaat en daarmee de verwarming mogelijk. Kleine voorwerpen die op de kookzone worden gelegd (bv. een lepeltje, mes, ring ...) worden niet herkend als pan en de kookplaat schakelt niet in.

Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat schakelt de pandetectie de warmteafgifte in de kookzone automatisch in of uit op het moment dat er een pan op wordt geplaatst, respectievelijk weggenomen. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- De display toont het warmteniveau als de kookzone wordt gebruikt in combinatie met een geschikte pan.
- Inductiekoken vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van magnetisch materiaal (zie de tabel).

De display toont het symbool als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.
U schakelt de kookzone uit met behulp van de tiptoets en niet door alleen de pan te verwijderen.

De pandetectie werkt niet als in-/uitschakelaar van de kookplaat.

De inductiekookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.
Schakel de kookzones na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

BEDIENING

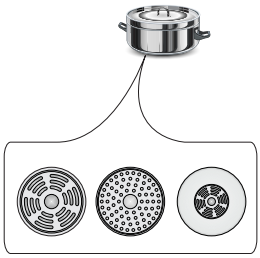
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone



Kenmerken van het kookgerei.

- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven.Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is voordat u het kookgerei op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Om vast te stellen of het kookgerei geschikt is, moet u controleren of de bodem een magneet aantrekt.
- **Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van het kookgerei vlak zijn.**
- **Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.**
- **Gebruik geen beschadigd kookgerei bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is gedeformeerd.**



- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.

BEDIENING

Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

Markering van keukengerei	 **Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten**
	Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan te houden (die moet vastkleven).
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt
	Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Gietijzer	Bijzonder geschikt
	Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken
Geëmailleerd staal	Bijzonder geschikt
	Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem
Glas	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Porselein	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Pannen met een koperen bodem	Aanwezigheid pan niet ontdekt

De maat van de kleinste nuttige pan voor de kookzone bedraagt:

Doorsnede kookzone	Minimum diameter van de bodem van een pan van geëmailleerd staal
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

De minimumdiameters voor pannen van ander materiaal dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

POWERMANAGEMENT

Pandetectie in de inductiekookzone

Met deze functie kunt u de demomodus activeren en het totale maximale vermogen van de inductiekookplaat beperken tot een van de volgende waarden: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maximaal vermogen).

Het maximale vermogen kunt u alleen kiezen binnen 5 minuten na het aansluiten van de inductiekookplaat op het elektriciteitsnet. Om naar de vermogenskeuze te gaan, raakt u na het inschakelen van de kookplaat met tiptoets ⏻ de tiptoetsen ⏯ en 🕒 gedurende 3 seconden aan.

De dubbele klokdisplay toont de eerder gekozen instelling of, als er geen eerdere keuze is gemaakt, de standaardinstelling van 7,35kW in het formaat "74". Met behulp van de tiptoetsen ⌃ en ⌄ schakelt u tussen de verschillende instellingen:
Na het selecteren van de gewenste instelling moet u uw keuze binnen 10 seconden bevestigen door de tiptoets 🕒 gedurende 3 seconden aan te raken.

00	DEMO
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW

De keuze wordt bevestigd door het knipperen van de gekozen instelling en een geluidssignaal, waarna het paneel wordt uitgeschakeld. Vanaf dat moment werkt de kookplaat op het totale maximale vermogen dat door u is gekozen.

Als u uw keuze niet bevestigt, schakelt het paneel 10 seconden nadat u het vermogen heeft gekozen uit en werkt de kookplaat op het laatst bevestigde vermogen of - als u eerder geen vermogen heeft ingesteld - op het standaardvermogen van 7,35 kW.

Bij het instellen van het vermogen op individuele kookzones zorgt de functie Power Management ervoor dat het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die ervoor zouden zorgen dat het vermogen wordt overschreden, zijn geblokkeerd en niet toegankelijk voor de gebruiker.

De functie Power Management kan voorkomen dat een kookzone wordt ingeschakeld als het vermogen in dat geval het gekozen maximale vermogen overschrijdt.

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de kookplaat gaan alle indicatoren kort branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Bij iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluid.

Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen van het bedieningspaneel. Let goed op dat de pannen tijdens het koken de omtrek van de kookzone niet overschrijden. Als het kookgerei te dicht bij het bedieningspaneel staat of dit volledig bedekt, activeert de veiligheidsprocedure en schakelt de kookplaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookplaat



Raak de tiptoets in-/uitschakelen ⏻ gedurende minimaal 3 seconden met uw vinger aan. De kookplaat signaleert juiste werking (activiteit) als op de display van de kookzone het cijfer "00" brandt.

Als u niet binnen 15 seconden na het inschakelen van de kookplaat een vermogen instelt voor een kookzone, schakelt de plaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookzone en instellen van zijn vermogen

- Schakel de plaat in met de tiptoets ⏻.
- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding 8.8. van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "00". Dit betekent de gekozen kookzone actief is en u het vermogen kunt instellen.

Als er twee of meer pannen op de kookplaat staan wanneer deze wordt aangezet, activeert de kookplaat de kookzones niet automatisch. U moet hiervoor de aanduiding 8.8. van de gekozen kookzone aanraken.

- Schuif met uw vinger van links naar rechts over de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau om het vermogen voor deze zone te kiezen (op de display wordt het gekozen vermogen verlicht).
- De kookzone is al gestart.

De functie automatische zoneactivering na het plaatsen van een pan is alleen actief voor de eerste pan die op een bepaalde zone wordt geplaatst.

Uitschakelen van de kookzones

U kunt een kookzone uitschakelen door één van de volgende handelingen uit te voeren:
- Schakel de plaat uit met de tiptoets ⏻.
- Raak de tiptoets 8.8. gedurende 3 seconden aan.
- Activeer de kookzone door met uw vinger van rechts naar links over de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau te schuiven om het vermogensniveau te verlagen naar "00".

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.

- Schakel de plaat uit met de tiptoets ⏻.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" of "h" - het symbool voor restwarmte. De beschrijving van het symbool vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Boosterfunctie "P"

Met de boosterfunctie verhoogt u het niveau van de zones Ø 180 mm - van 1600 W tot 2500 W, zone Ø 210 - van 2000 W tot 3000 W, zone Ø 160 - van 1400 W tot 2100 W. Brugzone van 3000 W tot 3700 W.
- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding 8.8. van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "00".
- De boosterfunctie schakelt u uit door het aanraken van de tiptoets of met de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau (slider). Op het display verschijnt de letter "P".

Om de boosterfunctie uit te schakelen:
- Verlaag het vermogen van de kookzone met ingeschakelde boosterfunctie door met uw vinger over de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau (slider) te schuiven of door de tiptoets Booster aan te raken.

De werkingsduur van de boosterfunctie is beperkt tot 5 minuten. Na afloop van die tijd wordt de kookzone ingesteld op 14 (nominaal vermogen).
Deze functie kan ook overschakelen op het nominale vermogen, wanneer het verwarmingselement of de elektronische componenten de grenstemperatuur bereiken.
U kunt de boosterfunctie opnieuw gebruiken, wanneer de temperatuur van de verwarmingselementen is gedaald tot een veilige temperatuur. Deze functie wordt niet automatisch ingeschakeld.
Als u de pan van de kookzone neemt terwijl de boosterfunctie actief is, wordt het aftellen van de 5 minuten niet onderbroken.

De boosterfunctie kan voor twee zones tegelijk worden geactiveerd, nl. één van de linkerzones en één van de rechterzones. Activering van de boosterfunctie is niet mogelijk als in de boosterfunctie al een andere verticale kookzone is ingeschakeld.

Kinderslot

Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat blokkeren, bijvoorbeeld voor kinderen of bij schoonmaken. De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat. Om het kinderslot in of uit te schakelen raakt u de tiptoets 3 seconden aan. Als het kinderslot actief is, brandt de diode naast de tiptoets.

Als de kookplaat is ingeschakeld en vergrendeld, kunt u deze direct uitschakelen door de tiptoets aan te raken.

Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator "h", "H"



Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.



Als de temperatuur van de ruit hoger is dan 60°C*, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".

Als de temperatuur 45°C* - 60°C* bedraagt, brandt op de display van de zone het symbool "h" (lage restwarmte).

*De temperatuurwaarden zijn slechts een indicatie

Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Bij stroomonderbreking worden de restwarmteindicatoren "H" en "h" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Beperking van de werkingsduur

Om de veiligheid van de gebruikers van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones.

De maximale werkingsduur wordt individueel bepaald, afhankelijk van de toegepaste vermogensniveaus tijdens het koken. Wanneer u slechts een vermogensniveau gebruikt gedurende een langere kooktijd, wordt de maximale tijd beperkt volgens de volgende tabel:

Na het bereiken van de maximale kooktijd, schakelt de inductiezone automatisch uit en op de display van de zone verschijnt het symbool van de restwarmte. De maximale werkingsduur betreft een enkele zone.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkingsduur
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
Grill	60 min.

Timerfunctie:

De timer maakt het kookproces eenvoudiger dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren.
U kunt de timerfunctie uitsluitend inschakelen bij het koken (als het vermogensniveau hoger is dan "0"). U kunt de timer tegelijkertijd voor alle kookzones gebruiken.
De maximale kooktijd bedraagt 99 minuten (in stapjes van 1 minuut).
Om de tijd van de timer in te stellen:

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- Stel na het automatisch herkennen van de pan het vermogensniveau in.
- U activeert de timer door de tiptoets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort. Op de display verschijnen de cijfers "00".
- De tiptoets verkort de tijd, - verlengt de tijd.

Om de timer voor een volgend veld in te stellen, herhaalt u de bovenstaande stappen nadat u een andere kookzone heeft geselecteerd. Onthoud dat u de timer kunt instellen voor iedere zone.

Wanneer er meer dan één tijd is ingesteld op de display van de timer, dan wordt de kortste ingestelde tijd getoond.

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen. Kies hiertoe tijdens het kookproces de zone waarvan u de tijd wilt wijzigen, nl. door hem te activeren met de tiptoets 8.8.. Raak vervolgens aan en wijzig de tijd door de handelingen uit te voeren zoals in de beschrijving van het instellen van de timer.
Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Het alarm schakelt na 30 seconden automatisch uit.
Als u de timer eerder wilt uitschakelen, activeert u de kookzone door de tiptoets van de betreffende zone aan te raken (de vermogensindicator gaat knipperen) en reset u vervolgens de timerinstelling door een van de volgende acties:

- raak de timertiptoets enige tijd aan;
- verminder de tijd met de hulp van de tiptoets tot "00";
- raak de tiptoetsen en tegelijkertijd aan.

Als u de timer eerder wilt uitschakelen, activeert u de kookzone door de aanduiding van de zone 8.8. aan te raken (de vermogensindicator gaat knipperen). Raak vervolgens de timeraanduiding gedurende 3 seconden aan en activeer de door u gewenste zone met de aanduiding 8.8.. Raak vervolgens de timeraanduiding aan en verminder met de tiptoets de tijd naar "00".
U kunt de instelling ook wissen door de sensoren en de sensor tegelijkertijd 2 seconden aan te raken.

Functie kookwekker

De kookwekker dient voor het aftellen van de ingevoerde tijd. De functie regelt de kookzones niet.
Om de kookwekker in te stellen handelt u als volgt:

- Schakel de kookplaat in.
- Raak de tiptoets aan en stel de duur van de kookwekker in met de tiptoetsen verkorten van de tijd, - verlengen van de tijd.

U kunt op ieder moment ingevoerde tijd wijzigen. Gebruik hiervoor de tiptoets , en vervolgens de tiptoetsen of .

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Na 30 seconden schakelt het alarm automatisch uit.

Als u de kookwekker eerder wilt uitschakelen, gebruikt dan de tiptoets en raak vervolgens de tiptoets aan om de tijd te verlagen tot "00" of raak tegelijkertijd de tiptoetsen voor het verlengen van tijd en verkorten van de tijd aan.

Pauzefunctie

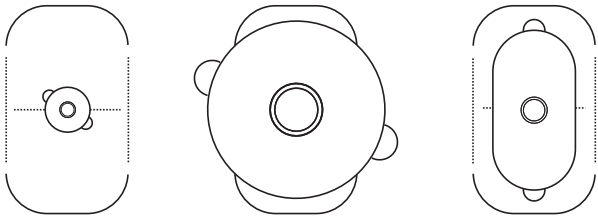
Dankzij deze functie kunt u op een willekeurig moment de werking van de kookplaat onderbreken en vervolgens terugkeren naar de eerdere instellingen.
Om de pauzefunctie te kunnen activeren moet minimaal één kookzone zijn ingeschakeld.
Raak de tiptoets aan. Op alle indicatoren van de kookzones verschijnt het symbool II. Als de kookzone heet is knipperen afwisselend de symbolen II en "H" of

"h", afhankelijk van de temperatuur van de zone (aanduiding restwarmte).
De pauzefunctie schakelt u uit door tiptoets ⏯ opnieuw aan te raken. Op de indicatoren van de kookzones gaan de instellingen branden die waren geprogrammeerd voordat deze functie werd ingeschakeld.

De pauzefunctie stopt het aftellen van de timer
De pauzefunctie stopt niet het aftellen van de kookwekker

Bridgefunctie

Dankzij de bridgefunctie kunt u 2 kookzones gebruiken als één grotere kookzone. De bridgefunctie is erg handig, maakt het gebruik van braadpannen mogelijk.



FOUT **FOUT** **GOED**

Om de bridgefunctie in te schakelen handelt u als volgt:
- Schakel de kookplaat in
- Plaats een braadpan op de rechter kookzone - de pan moet beide kookzones bedekken.
- De pan wordt automatisch herkend en de bridgefunctie geactiveerd. Dit wordt aangeduid met het symbool ٢ ل

Wanneer u niet binnen 15 seconden een vermogen kiest, wordt de bridgefunctie automatisch gedeactiveerd.

- Schuif met uw vinger over de tiptoets voor wijziging van het vermogensniveau om een willekeurig vermogensniveau in te schakelen

Vanaf dit moment bestuurt u twee kookzones met behulp van één tiptoets.

U kunt de bridgefunctie altijd handmatig in- en uitschakelen.

Om de bridgefunctie in te schakelen raakt u de tiptoets (**6**) aan. Het symbool "٢ ل" verschijnt op de bovenste display en het cijfer "00' op de onderste display. Schuif met uw vinger over de tiptoets voor wijziging van het vermogensniveau om een willekeurig vermogensniveau in te stellen.
Om de bridgefunctie uit te schakelen raakt u de tiptoets (**6**) aan. Op de displays licht het cijfer "00" op.

Vanaf dit moment werken de kookzones weer apart.

Warmhoudprogramma

De kookplaat is uitgerust met speciale programma's waarmee u op een vooraf ingestelde temperatuur kunt koken met een zo laag mogelijk energieverbruik.
Er zijn vier programma's beschikbaar:

- 40 - Smelten. Programma voor het smelten van chocoladerepen en boter. Doe de boter of chocolade in een pan op kamertemperatuur en start vervolgens programma 40.
- 70 - Opwarmen. Programma voor het opwarmen van dikke gerechten zoals soepen en sauzen. Plaats de pan met het gerecht op de kookzone en activeer programma 70 voor deze zone. Programma 70 start met een temperatuurwaarde van 70 graden C.
- 90 - Opwarmen/Koken. Programma voor het verwarmen en koken van dun vloeibare gerechten of water. Plaats de pan met het gerecht op de kookzone en activeer programma 90 voor deze zone. Programma 90 start met een temperatuurwaarde van 90 graden C.
- Grill. Programma speciaal voor grillen, nl. voor gerechten die hoge temperaturen vereisen. Plaats een koekenpan of grillpan op de kookzone en activeer programma voor deze zone. Programma start met een temperatuurwaarde van 200 graden C.

Starten van het warmhoudprogramma.

- Plaats de pan op de kookzone
- Activeer de kookzone waarop de pan is geplaatst
- Activeer het gewenste temperatuurprogramma

De temperatuurwaarden zijn indicatief en kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort lading en het gebruikte kookgerei.

Afzuigkap - Paren en bediening *

Om de procedure van draadloze verbinding tussen de kookplaat en de afzuigkap te activeren, raakt u de tiptoets voor automatische modus gedurende 3 seconden aan. Boven de tiptoets gaat het symbool () knipperen. Na correcte paring van de kookplaat met de afzuigkap brandt het symbool () continu.   

Automatische afzuigkapmodus - modus waarin het werkvermogen van de ventilator van de afzuigkap automatisch wordt aangepast aan de intensiteit van het kookproces. Raak de tiptoets  aan om de automatische afzuigkapmodus te activeren.
De diode boven de tiptoets gaat branden. Let op: u kunt de automatische modus alleen activeren als u de kookplaat vooraf correct heeft gekoppeld met de afzuigkap.
Gebruik voor het uitschakelen van de automatische modus de tiptoets (). De diode boven de tiptoets dooft.
U kunt met de tiptoetsen () en () de ventilator van de afzuigkap ook handmatig bedienen. Het gebruik van deze tiptoetsen schakelt de automatische afzuigkapmodus uit.

We bevelen aan om de temperatuurprogramma's te gebruiken voor kookgerei dat voor minstens de helft gevuld is met een gerecht. We bevelen aan om de temperatuurprogramma's te gebruiken op een koude kookzone.

*afhankelijk van het model

PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met voorbeelden van kookplaatstellingen

FUNCTIE	TOEPASSING	GERECHT	TIJD (MIN)	PORTIEGROOTTE
Melt 40*	Smelten van chocolade	Brownie / Chocolade-fondant	10	300 g
Melt 40*	Ontdooien van producten	Schouderkarbonade / Stoofschotel	60	1 st. ca. 800 g
Melt 40*	Garen van gistdeeg	Gistdeeg	40	1 kg
Simmer 70*	Stomen van vleeswaren en worst	Casselerrib met kruiden	60	1 kg
Simmer 70*	Sous-vide	Kipfilet sous-vide	60	1 stuks 200 g
Simmer 70*	Regenereren / warmhouden	Goulashsoep	30	2 l
Simmer 70*	Opwarmen	Melk voor ontbijtvlok-ken	10	0,5 l
Cook 90*	Gezond ontbijt	Havermout	20	0,5 l
Cook 90*	Soep	Kippenbouillon	150	4 l
Cook 90*	Koken	Gepocheerde eieren	12	2 eieren l
Grill**	Grillen	Gegrilde steak - En-trecote	6	1 stuks 300 g
Grill**	Roerbakken	Kip met groenten en noedels	8	1 portie ca. 400 g
Grill**	Frituren	Groentetempura	6	300 g

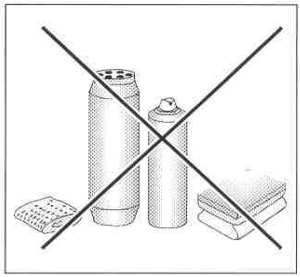
*symbool afhankelijk van het model

**niet bij elk model

REINIGING EN ONDERHOUD

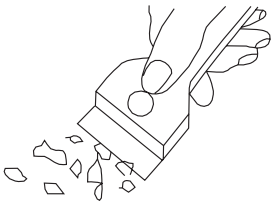
Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.

⚠ Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.



Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen met** een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.
- **Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.**



Schraper voor het schoonmaken van de kookplaat

Vlekken verwijderen

- **Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten)** kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.
- Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwissen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Attentie!
Als om de een of andere reden de besturing niet werkt, terwijl het apparaat is ingeschakeld, schakel dan de hoofdschakelaar uit of schroef de zekering los en neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!
Mochten er barsten of breuken in uw keramische glasplaat verschijnen, schakel dan onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de aansluiting met het lichtnet. Draai hiertoe de zekering los of haal de stekker uit het stopcontact. Neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!

Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst of installateur.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:
- schakel alle functies van het apparaat uit
- onderbreek de stroomtoevoer
- bied het apparaat aan voor reparatie
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- inschakelen
	- de tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- raak de tiptoets langer aan
	- tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
3.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
4.Het hele apparaat schakelt uit	- na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	-schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	-beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- oververhitting van de elektronische onderdelen	

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8.Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- elektronische storing	- reset de kookplaat, koppel de kookplaat 60 seconden los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).
12. Het uiterlijk van het symbool E op het display van de kookzone	- meetstoringen in het circuit van de temperatuursensor.	- zet de kookplaat uit en weer aan

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nominaal vermogen van de kookplaat:	
Type:	KMI 772 660 E
Vermogen inductiekookzones:	7,35 kW
- inductiekookzone:	
- inductiekookzone: Ø 160 mm	1400W
- inductiekookzone: Ø 180 mm	1600W
- inductiekookzone: Ø 210 mm	2000W
- inductiekookzone Booster: Ø 160 mm	2100W
- inductiekookzone Booster: Ø 180 mm	2500W
- inductiekookzone Booster: Ø 210 mm	3000W
Afmetingen [mm]:	595 x 525 x 50
Gewicht [kg]:	ca. 10,5

Voldoet aan de normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	-
Stroomverbruik in uit-stand [W]	0,5
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	1